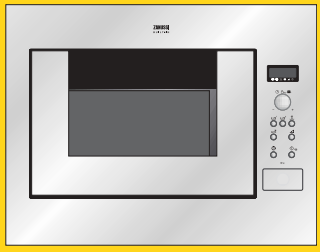
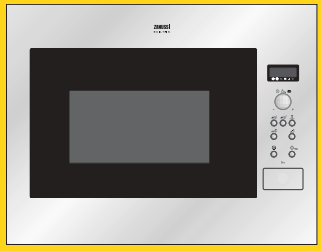
ZANUSSI

# MICROWAVE OVEN
# MIKROWELLENGERÄT
# FOUR À MICRO-ONDES
# FORNO A MICRO-ONDAS
# MAGNETRONOVEN

# ZM266ST
# ZM266





## INSTRUCTION BOOKLET
## ANWEISUNGSBUCH
## NOTICE D'INSTRUCTION
## LIVRO DE INSTRUÇÕES
## GEBRUIKSAANWIJZING

# INHOUD


Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid . . . . . 189 - 191
Apparaat en toebehoren . . . . . 192
Bedieningspaneel . . . . . 193
Vór het in gebruik nemen . . . . . 194
Einstellen van de klok . . . . . 194
Wat zijn microgolven? . . . . . 195
Geschikt servies . . . . . 195 - 196
Tips en adviezen . . . . . 197 - 202
Vermogensstanden . . . . . 203
Handmatig gebruik . . . . . 204
Andere nuttige functies . . . . . 205 - 206
Automatisch gebruik . . . . . 207 - 208
Tabellen automatische programma's . . . . . 209 - 212
Recepten voor automatische kookprogramma's . . . . . 212 - 213
Tabellen . . . . . 214 - 216
Recepten . . . . . 216 - 227
Reiniging en onderhoud . . . . . 228
Was tun wenn . . . . . 229
Service . . . . . 230
Garantievoorwaarden NEDERLAND . . . . . 231
Garantiebedingungen NEDERLAND . . . . . 232
Garantiebedingungen BELGIË . . . . . 233
Technische gegevens . . . . . 234
Belangrijke informatie . . . . . 234
Installatie-aanwijzing . . . . . 235 - 236

**BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.**

**Om brand te voorkomen**

**Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.**

Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 10 A zijn.

Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten.

Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

**NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaatverwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.**

**Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken, zie pag. 195-196.**

**Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.**

**De afdekking van de microgolven-geleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit aken, gaan roken of ontbranden.**

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren.

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden.

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten.

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

**Om verwondingen te voorkomen**

**WAARSCHUWING:**

Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert. Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:

a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.
c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

**Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele Zanussi-onderdelen voldoen aan alle eisen! voldoen aan alle eisen!.**

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur.

Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

**Laat vet of vuil zich niet ophopen aan de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies betreffende "Reiniging en onderhoud", Pagina 228. De oven niet schoonhouden, kan leiden tot een aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.**

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgsmaatregelen bij het omgaan met magnetrons.

**Om elektrische schokken te voorkomen**

Unter keinen Umständen sollte das äußere De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatieopeningen aten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.

Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen.

Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden.

Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

**Om explosies en plotseling koken te voorkomen**

**WAARSCHUWING: levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.**

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen.

Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

**Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvertraging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.**

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
2. Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
3. Na het verwarmen de vloeistof nog even in de oven laten staan, om kookpuntvertraging te voorkomen.

**Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen  n de eieren in plakjes snijden.**

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen.

**Om verbranding te voorkomen**

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.

Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

**Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn.**

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren.

Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

**Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen**

**WAARSCHUWING: kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken of als ze voldoende instructies voor een veilig gebruik hebben gekregen en de gevaren van ondeskundig gebruik begrijpen.**

Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen.

De magnetron is geen speelgoed!

Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels.

Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

**Overige aanwijzingen**

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

**Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen.**

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan.

Bij het gebruik van bruineringsservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het ervies mag niet worden overschreden.

Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt.

Geen conservenblikken in het apparaat zetten.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken.

Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

(a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.

(b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.

(c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.

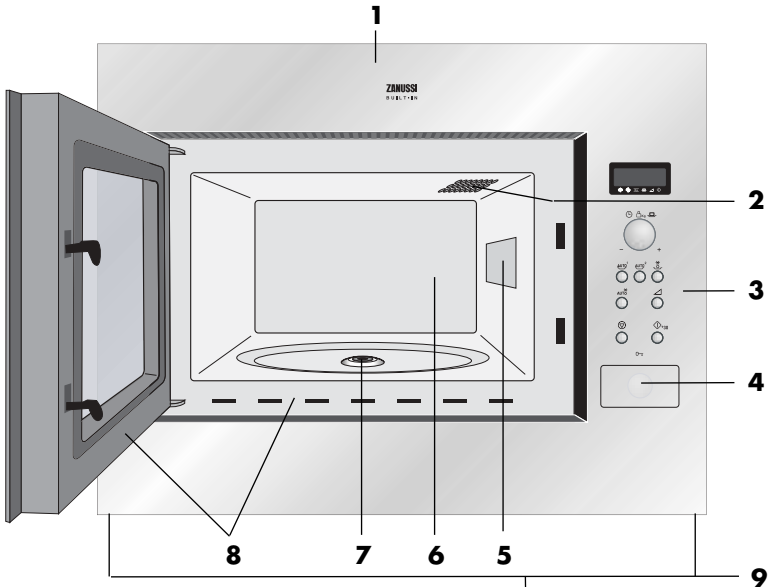
**AANWIJZINGEN:**

Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

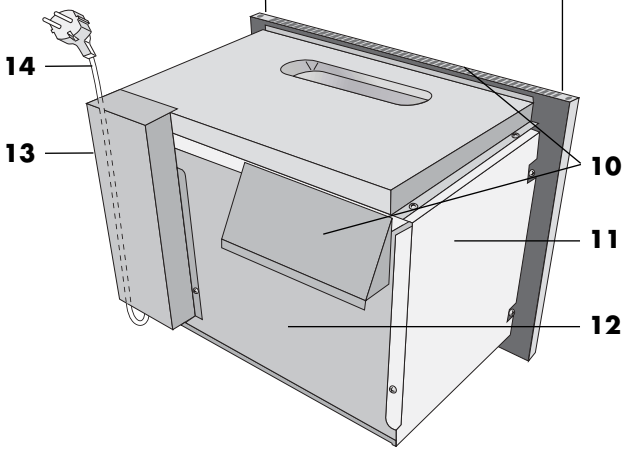
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.

Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

# APPARAAT EN TOEBEHOREN



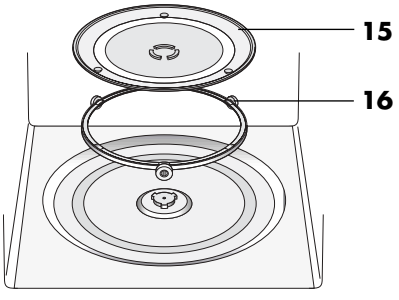

**1.** front
**2.** ovenlamp
**3.** bedieningspaneel
**4.** toets om de deur te openen
**5.** afdekking van de microgolvengeleider
**6.** ovenruimte
**7.** aandrijfas
**8.** deurafdichtingen en afsluitvlakken
**9.** bevestigingspunten (4 plaatsen)
**10.** ventilatie-openingen
**11.** ommanteling
**12.** achterzijde van het apparaat
**13.** snoerdrager
**14.** aansluitsnoer

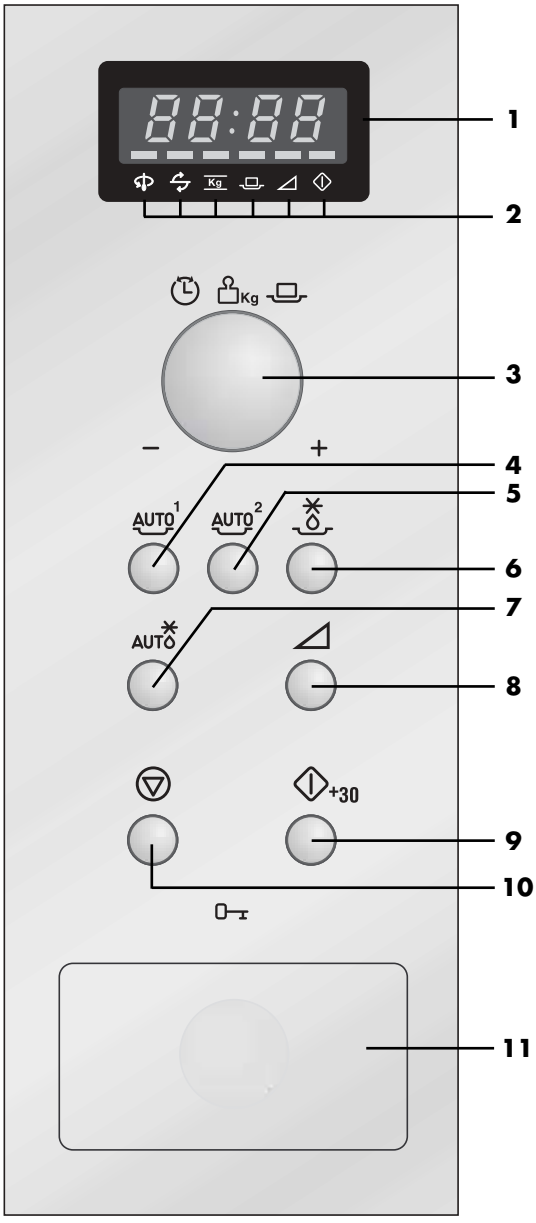



**TOEBEHOREN:**
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
**(15)** draaiplateau **(16)** draaimechanisme
**(17)** 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

- Het draaimechanisme in de aandrijfas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

**AANWIJZING:** Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.






**1 display**

**2 symbolen**

De indicatie boven het symbool knippert of gaat branden. Als een indicatie knippert, de betreffende toets (met hetzelfde symbool) indrukken of de benodigde bedieningshandeling uitvoeren.

- omroeren
- omkeren
- kg/gewicht
- portie
- vermogensstand
- apparaat in werking

**3** Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE**

**4** toets **AUTOMATISCH KOKEN 1**
Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

**5** toets **AUTOMATISCH KOKEN 2**
Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

**6** toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN**
Deze toets indrukken om een van de 3 automatische programma's te kiezen.

**7** toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**
Deze toets indrukken om een van de 5 automatische programma's te kiezen.

**8** toets **VERMOGENSSTAND**

**9** toets **START/+30**

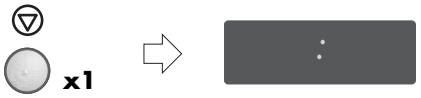
**10** toets **STOP**

**11** toets om de deur te openen.

# VOR HET IN GEBRUIK NEMEN

De stekker in het stopcontact steken.
**1.** De indicatie begint te knipperen.

**2.** Toets **STOP** indrukken. Indicatie controleren.




De klok volgens onderstaande aanwijzingen instellen.

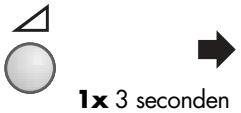
**Gebruik van toets STOP**
**1.** Wissen van een invoerfout bij het programmeren.
**2.** Lopend proces even onderbreken.
**3**. Wissen van een programma tijdens het lopende proces door tweemaal indrukken.

# EINSTELLEN VAN DE KLOK

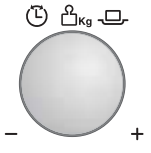
De klok kan als 12-uurs of als 24-uurs-klok worden ingesteld.
**1.** Om de 12-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** 3 seconden ingedrukt houden. verschijnt op het display.
**2.** Om de 24-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** nogmaals indrukken verschijnt op het display.

**Voorbeeld:**
Instellen van de 24-uurs-klok op 23:35 uur.

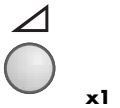
**1.** Kies de klokfunctie (12-uurs-klok). Kies de 24uurs-klok.



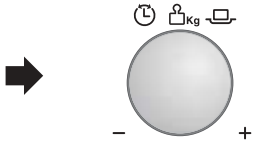

**2.** Stel de uren in. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/ PORTIE** draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (23).




**3.** Toets **VERMOGENSSAND** indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.




**4.** De minuten instellen.Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** draaien, tot de juiste minuten worden aangegeven (35).




**5.** Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken om de klok te starten.

**AANWIJZING:**
1. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom en linksom draaien.
2. Druk toets **STOP** in als u bij het programmeren een fout hebt gemaakt.
3. Als de stroomverzorging naar het apparaat wordt onderbroken, laat het display regelmatig 88:88 zien als de stroomverzorging weer hersteld is. Als dat tijdens een bereidingsproces gebeurt, wordt het programma gewist.
4. Als u de dagtijd opnieuw wilt instellen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

# WAT ZIJN MICROGOLVEN?

Net als radio- en televisiegolven zijn microgolven elektromagnetische golven.
Microgolven worden in de oven door het magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in levensmiddelen in trilling. Door de veroorzaakte wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten ontdooid, verwarmd of gekookt worden.
Het geheim van de kortere bereidingstijden is het feit dat de microgolven van alle kanten in de levensmiddelen doordringen. Energie wordt ten volle benut. De energie van een conventionele kookplaat bijvoorbeeld gaat van de kookzone naar de pan en zo naar de levensmiddelen. Daarbij wordt veel energie verspild.

**DE EIGENSCHAPPEN VAN MICROGOLVEN**

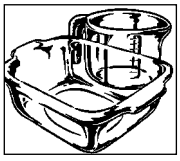
Microgolven dringen door alle voorwerpen van glas, porselein, aardewerk, kunststof, hout of papier. Daarom maken de microgolven deze materialen niet heet.

Servies wordt alleen warm omdat het voedsel erin warm is.

De levensmiddelen absorberen de microgolven en worden verwarmd. Micorogolven kunnen niet door metaal heendringen, maar worden daardoor teruggekaatst. Daarom zijn metalen voorwerpen niet geschikt voor de magnetron. Er zijn uitzonderingen waarbij u er juist gebruik van kunt maken dat de microgolven niet door metaal heen kunnen dringen. Als u tijdens het ontdooien en koken bepaalde gedeelten van de levensmiddelen met aluminiumfolie afdekt, wordt voorkomen dat deze gedeelten te heet of te gaar worden. Let op de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

# GESCHIKT SERVIES

**GLAS EN GLASKERAMIEK**



Hittebestendig glazen servies is heel geschikt. Het bereidingsproces kan van alle kanten geobserveerd worden. Het servies mag echter geen metaal bevatten (loodkristal) of van een versiering van metaal voorzien zijn (bijv. gouden randje, kobaltblauw).

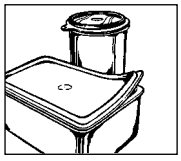
**AARDEWERK**

Is over het algemeen goed geschikt. Aardewerk moet geglazuurd zijn, omdat anders vocht in het servies kan binnendringen. Vocht verhit het materiaal en kan het laten barsten. Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de geschiktheidstest uit.

**PORSELEIN**

Is heel goed geschikt. Let erop dat het porselein geen randje van goud of zilver heeft en geen metaal bevat.

**KUNSTSTOF EN PAPIER**

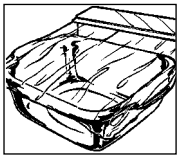


Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof servies kunt u gebruiken bij ontdooien, verwarmen en koken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant. Hittebestendig, voor de magnetron geschikt servies van papier kunt u ook gebruiken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

**KEUKENPAPIER**

Kan gebruikt worden om bij korte verwarmingsprocessen, bijv. bij brood of gepaneerd vlees, vocht op te nemen. Het papier tussen de levensmiddelen en het draaiplateau leggen. Zo blijft het oppervlak van de evensmiddelen knapperig en droog. Door vettige gerechten met keukenpapier af te dekken worden spatten opgevangen.

# GESCHIKT SERVIES



**MAGNETRONFOLIE**

Magnetronfolie of hittebestendig folie is goed geschikt om gerechten af te dekken of te omwikkelen. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

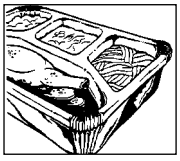
**BRAADZAKKEN**

Braadzakken kunt u in de magnetron gebruiken. Metalen sluitclips zijn echter ongeschikt, omdat de braadzak dan kan smelten. Gebruik een touwtje om de braadzak af te sluiten en prik de braadzak met een vork enkele malen in. Het is niet raadzaam om niet hittebestendig folie, bijv. vershoudfolie, in de magnetron te gebruiken.

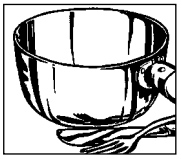
**BRUINERINGSSERVIES**

Speciaal braadservies voor in de magnetron met een metaallegering op de bodem die ervoor zorgt dat de evensmiddelen bruin worden. Bij gebruik van bruineringsservies moet een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen draaiplateau en servies worden gelegd. Let goed op de door de fabrikant van het servies aangegeven voorverwarmtijd. Bij overschrijding daarvan kan het tot beschadiging van het draaiplateau en het draaimechanisme komen en de veiligheidsinrichting kan in werking treden en het apparaat uitschakelen.

**METAAL**

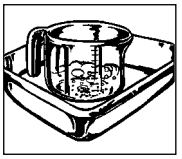


Metaal mag in de regel niet gebruikt worden, omdat microgolven niet door metaal heen dringen en zo niet bij de levensmiddelen terechtkomen. Er zijn echter uitzonderingen: smalle stroken aluminiumfolie kunt u gebruiken om delen af te dekken, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip). Kleine spiesjes van metaal en aluminium



schaaltjes (bijv. bij kant-enklaar gerechten) kunnen gebruikt worden. Ze moeten echter in verhouding tot de levensmiddelen klein zijn, aluminium schaaltjes bijv. moeten voor minstens 2/3 tot 3/4 met levensmiddelen gevuld zijn. Wij raden u aan de levensmiddelen over te doen in voor de magnetron geschikt servies. Bij gebruik van aluminium schalen of ander metalen servies moet een minimale afstand van ongeveer 2 cm tot de ovenwanden worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonkvorming beschadigd kunnen worden.

**GEEN SERVIES MET METALEN VERSIERINGEN OF METALEN DELEN,** zoals schroeven, hengsels of grepen gebruiken



**GESCHIKTHEIDSTEST**

Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de volgende test uit. Het servies in de magnetron zetten. Een glas met 150 ml water op of naast het servies zetten.

Het apparaat 1 tot 2 minuten op 900 W vermogen inschakelen. Als het servies koel of handwarm blijft, is het geschikt. Voer deze test niet uit met kunststof servies, dat kan smelten.

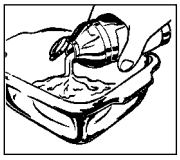
**VOORDAT U BEGINT…**

Om het gebruik van de magnetron zo makkelijk mogelijk te maken, hebben we wat tips en adviezen voor u. Schakel het apparaat alleen in als er levensmiddelen in staan.

**TIJDEN INSTELLEN**

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan in een conventionele oven. Houd u daarom aan de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven tijden. Stel de tijden liever korter dan langer in. Controleer de gerechten na het bereiden. Liever nog even koken dan te gaar laten worden.

**UITGANGSTEMPERATUUR**



De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn afhankelijk van uitgangstemperatuur van de evensmiddelen. Bevroren en gekoelde levensmiddelen hebben bijvoorbeeld langer tijd nodig dan levensmiddelen op kamertemperatuur. Voor het verwarmen en koken van levensmiddelen gaan we uit van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur ongeveer 5°C, kamertemperatuur ongeveer 20°C). Voor het ontdooien van levensmiddelen gaan we uit van –18°C.

**ALLE AANGEGEVEN TIJDEN …**

in deze gebruiksaanwijzing zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard (water-, vetgehalte enz.) van de levensmiddelen.

**ZOUT, SPECERIJEN EN KRUIDEN**

In de magnetron bereide gerechten behouden hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Wees daarom zeer zuinig bij gebruik van zout en voeg dit pas na het bereiden toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Specerijen en kruiden kunt u als gewoonlijk gebruiken.

**KOOKTEST**

Net als bij conventionele bereiding kunt u testen hoe gaar de levensmiddelen zijn:

- Voedselthermometer: elke soort levensmiddelen heeft een bepaalde kerntemperatuur aan het einde van het bereidingsproces. Met een speciale thermometer kunt u bepalen of de levensmiddelen gaar zijn.
- Vork: u kunt vis met een vork testen. Als het visvlees niet meer doorzichtig is en makkelijk van de graat loslaat, is het gaar. Als het te gaar is, wordt het taai en droog.
- Cocktailprikker: gebak en brood kunt u testen door er een cocktailprikker in te steken. Als deze schoon en droog blijft, is het gebak klaar.

**VOEDSELTHERMOMETER GEBRUIKEN OM DE BEREIDINGSTIJD TE BEPALEN**

De kerntemperatuur van levensmiddelen en dranken kunt u vaststellen met een voedselthermometer. In onderstaande tabel vindt u een overzicht van temperaturen.

| product | kerntemperatuur na het bereiden | kerntemperatuur na 10 tot 15 minuten standtijd |
|---|---|---|
| dranken verwarmen (koffie, water, thee, enz.) | 65-75° C | |
| melk verwarmen | 75-80° C | |
| soep verwarmen | 75-80° C | |
| stoofschotel verwarmen | 75-80° C | |
| gevogelte | 80-85° C | 85-90° C |
| lamsvlees | | |
| roze van binnen | 70° C | 70-75° C |
| door en door gaar | 75-80° C | 80-85° C |
| rosbief | | |
| rood van binnen | 50-55° C | 55-60° C |
| roze van binnen | 60-65° C | 65-70° C |
| door en door gaar | 75-80° C | 80-85° C |
| varkensvlees, kalfsvlees | 80-85° C | 80-85° C |

**WASSERZUGABE**

Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

**LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE**

wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, Äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne daß die Haut oder Schale platzt.

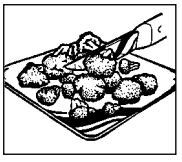
**FETTE SPEISEN**

Mit Fett durchwachsenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

**BLANCHIEREN VON GEMÜSE**

Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten.
Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern. 250 g Gemüse mit 275 ml Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-5 Minuten erhitzen. Nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser tauchen, um ein Weiterkochen zu verhindern, und danach abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse luftdicht verpacken und einfrieren.

**EINKOCHEN VON OBST UND GEMÜSE**



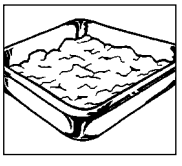
Das Einkochen in der Mikrowelle ist schnell und einfach. Im Handel gibt es speziell für die Mikrowelle geeignete Einmachgläser, Gummiringe und passende Einmachklammern aus Kunststoff. Die Hersteller geben genaue Anwendungshinweise.

**KLEINE UND GROSSE MENGEN**

Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als große.
Als Faustregel gilt:
Doppelte Menge=fast doppelte Zeit
Halbe Menge=halbe Zeit.

**HOHE UND FLACHE GEFÄSSE**

Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen,



aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefäße mit großer Oberfläche. Hohe Gefäße nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

**RUNDE UND OVALE GEFÄSSE**

In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmäßiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

**WATER TOEVOEGEN**

Groente en andere waterhoudende levensmiddelen kunnen in hun eigen vocht of met weinig water worden gekookt. Daardoor blijven vele vitamines en mineralen in de levensmiddelen behouden.

**LEVENSMIDDELEN MET SCHIL OF VEL**

zoals worstjes, kip, aardappelen, tomaten, appels, eidooier e.d., met een vork of houten prikker inprikken. Daardoor kan de stoom die ontstaat ontsnappen zonder dat de schil of het vel springt.

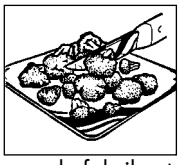
**VETTE GERECHTEN**

Vlees met vet is sneller gaar dan mager vlees. Dek daarom deze delen met wat aluminiumfolie af of eg de levensmiddelen met de vette kant naar beneden.

**GROENTE BLANCHEREN**

Voor het invriezen moet groente worden geblancheerd. Zo blijven kwaliteit en smaak het best behouden. Methode: groente wassen en snijden. 250 g groente met 275 ml water in een schaal met deksel doen. 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren de groente direct in koud water onderdompelen om te voorkomen dat het verder kookt. Dan laten uitlekken. De groente in een uchtdichte doos doen en invriezen.

**FRUIT EN GROENTE INMAKEN**



In de magnetron kunt u snel en makkelijk inmaken. Er zijn speciale potten, gummiringen en deksels voor gebruik in de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant.

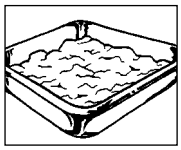
**KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN**

De benodigde tijden zijn direct afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen die u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat betekent: kleine porties zijn sneller gaar dan grote. Als vuistregel geldt: DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD

**HOGE EN LAGE SCHALEN**

Beide schalen hebben dezelfde inhoud, maar in de hoge schaal is de bereidingstijd langer dan in de lage. Gebruik daarom lRonde en ovale schaleniefst lage schalen met een groot oppervlak. Hoge schalen alleen gebruiken voor gerechten die kunnen overkoken, bijv. pasta, rijst, melk enz.

**RONDE EN OVALE SCHALEN**

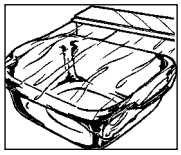


In ronde en ovale schalen worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in rechthoekige, omdat zich in de hoeken microgolvenenergie concentreert en het gerecht op die plekken te gaar zou kunnen worden.

**AFDEKKEN**

Als levensmiddelen worden afgedekt, blijft het vocht behouden en de bereidingstijd wordt korter. Gebruik een deksel, magnetronfolie of een afdekkap. Gerechten die een korstje moeten krijgen, bijv. vlees of kip, niet afdekken. Wat in de conventionele oven wordt afgedekt, moet ook in de magnetron worden afgedekt.

**ONREGELMATIGE DELEN**



met de dikke resp. compacte kant naar boven leggen.

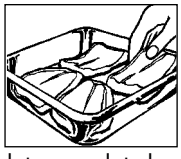
Groente (bijv. broccoli) met de stelen naar buiten leggen. Dikkere delen hebben een langere bereidingstijd en krijgen aan de buitenkant meer microgolvenenergie, zodat de levensmiddelen gelijkmatig gaar worden.

**OMROEREN**

Omroeren van de levensmiddelen is nodig , omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen.

Door omroeren wordt de temperatuur verdeeld en het gerecht gelijkmatig verwarmd.

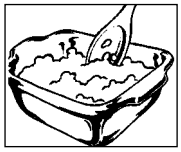
**RANGSCHIKKING**



Verschillende enkele porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of aardappelen in de schil, in een kring op het draaiplateau plaatsen. Tussen de porties ruimte laten, zodat de microgolvenenergie van alle kanten kan binnendringen.

**OMKEREN**

Middelgrote gerechten, zoals hamburgers en steaks,



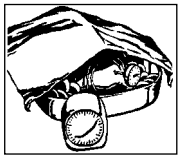
tijdens het bereidingsproces eenmaal omkeren om de bereidingstijd te verkorten. Grote gerechten, zoals vlees en kip, moeten worden omgekeerd, omdat de naar boven gerichte kant meer microgolvenenergie krijgt en zou kunnen uitdrogen.

# TIPPS EN ADVIEZEN

### STANDTIJD

Aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste regels bij het gebruik van de magnetron. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt hebben een korte of langere standtijd nodig, waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt en de vloeistof in het gerecht zich gelijkmatig kan verdelen.

### BRUINERINGSMIDDELEN



Levensmiddelen krijgen na meer dan 15 minuten bereidingstijd een bruine kleur, die echter niet met de intensieve bruine kleur en korst bij conventioneel bereiden te vergelijken is. Om een aantrekkelijke bruine kleur te krijgen, kunt u bruineringsmidelen gebruiken. Ze dienen meestal tegelijk als specerij. Hieronder vindt u enkele tips voor het gebruik van bruineringsmiddelen.

| BRUINERINGSMIDDEL | GERECHT | METHODE |
|---|---|---|
| gesmolten boter en paprikapoeder | gevogelte | gevogelte met het boter/paprikamengsel bestrijken |
| paprikapoeder | ovenschotels, toast met kaas | met paprikapoeder bestrooien |
| sojasaus | vlees en gevogelte | met de saus bestrijken |
| barbecue- en worcestersaus | vlees, gehaktballen | met de saus bestrijken |
| uitgebakken spekblokjes of gedroogde ui | ovenschotels, soep, éénpansgerechten | met de spekblokjes of uien bestrooien |
| cacao, chocoladehagelslag, bruin glazuur, honing en jam | gebak en desserts | gebak en desserts bestrooien of glazuren |

# VERWARMEN

- Kant-en-klare gerechten uit het aluminium schaaltje nemen en op een bord of in een schaal verwarmen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) afdekken, opdat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken niet afdekken.
- Bij vast afgesloten bakjes het deksel verwijderen.
- Bij het verwarmen van vloeistof, zoals water, koffie, thee of melk, een glazen staafje of lepeltje in de beker of het glas zetten.
- Grotere hoeveelheden indien mogelijk tussendoor omroeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt.
- De aangegeven tijden zijn bedoeld voor levensmiddelen op kamertemperatuur (20°C). Bij gekoelde levensmiddelen wordt de tijd iets langer.
- Laat de levensmiddelen na het verwarmen 1-2 minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht, watergehalte, vetgehalte en gewenste eindtoestand van de levensmiddelen.

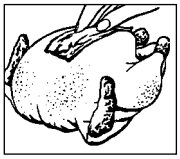
De magnetron is ideaal voor het ontdooien van levensmiddelen. De ontdooitijden zijn in de regel aanzienlijk korter dan bij ontdooien op traditionele manier. Hieronder vindt u enkele tips. Neem de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze op een bord.

**BAKJES**

Goed geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn voor de magnetron geschikte bakjes, die zowel geschikt voor de diepvries (tot ongeveer –40°C) als hittebestendig (tot ongeveer 220°C) zijn. Zo kunt u in hetzelfde servies ontdooien, verwarmen en zelfs koken.

**AFDEKKEN**

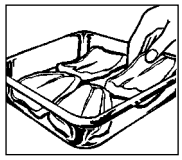
Dunnere delen voor het ontdooien met kleine stroken aluminiumfolie afdekken. Reeds ontdooide of warme delen tijdens het ontdooien eveneens met strookjes aluminiumfolie afdekken. Dit voorkomt dat dunnere delen al te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn



**MAGNETRONVERMOGEN**

liever te laag dan te hoog kiezen. Zo krijgt u een gelijkmatiger ontdooiresultaat. Als het vermogen te hoog is, wordt het oppervlak van het gerecht al gaar, terwijl het binnenste nog bevroren is.

**OMKEREN/OMROEREN**



Bijna alle levensmiddelen moeten tussendoor eenmaal omgekeerd of omgeroerd worden. Delen die aan elkaar plakken zo snel mogelijk loshalen en anders rangschikken.

**KLEINERE HOEVEELHEDEN**

ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij raden u daarom aan, zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en makkelijk hele menu's samenstellen.

**KWETSBARE LEVENSMIDDELEN**

zoals gebak, room, kaas en brood, niet helemaal, maar slechts gedeeltelijk ontdooien en bij kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten al te heet worden, terwijl het binnenste nog bevroren is.

**DE STANDTIJD**

na het ontdooien van levensmiddelen is bijzonder belangrijk, omdat het ontdooiproces in die tijd wordt voortgezet. In de ontdooitabel vindt u de standtijden voor verschillende levensmiddelen. Dikke, compacte levensmiddelen hebben een langere standtijd nodig dan platte of poreuze levensmiddelen. Als de levensmiddelen niet voldoende ontdooid zijn, kunt u ze nog even in de magnetron zetten of de standtijd verlengen. De levensmiddelen na de standtijd zo snel mogelijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

## KOKEN VAN VERSE GROENTE

- Let er bij het kopen van groente op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Dat is vooral belangrijk als u de groente in z'n geheel wilt koken (bijv. aardappelen in de schil).
- Groente voor het bereiden wassen, schoonmaken en dan pas de benodigde hoeveelheid voor het recept afwegen.
- Kruid de groente zoals gebruikelijk, maar voeg pas na het koken zout toe.
- Per 500 gram groente ongeveer 5 eetlepels water toevoegen. Vezelrijke groente heeft wat meer water nodig. Aanwijzingen vindt u in de tabel op pag. 216.
- Groente wordt in de regel in een schaal met deksel gekookt. Groente met veel vocht, zoals uien en aardappelen, kunt u koken zonder water toe te voegen.
- Groente na de helft van de kooktijd omroeren of omkeren.
- Na het koken de groente ongeveer 2 minuten laten staan, opdat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard van de groente. Hoe verser de groente is, des te korter is de kooktijd.

## BRADEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

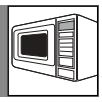
- Let er bij het kopen op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Zo krijgt u een goed resultaat.
- Vlees, vis en gevogelte zoals gebruikelijk verwerken.
- Rundvlees moet zo min mogelijk zenen hebben.
- Ondanks de gelijke grootte van de stukken kan het resultaat verschillend zijn. Dat ligt o.a. aan de soort, aan het vet- en vochtgehalte en aan de temperatuur voor het bereiden.
- Vanaf 15 minuten bereidingstijd ontstaat een natuurlijke bruine kleur, die door het gebruik van bruineringsmiddelen nog kan worden versterkt. Om bovendien een knapperig oppervlak te krijgen, moet u bruineringsservies gebruiken of het vlees op de kookplaat aanbraden en in de magnetron verder braden. Op deze manier krijgt u ook een bruine jus.
- Grotere stukken vlees, vis en gevogelte na de helft van de bereidingstijd omkeren, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gebraden worden.
- Dek het vlees na het braden met aluminiumfolie af en laat het ongeveer 10 minuten rusten (standtijd). In deze tijd wordt het vlees nog verder gaar en het vocht verdeelt zich gelijkmatig, zodat bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

## ONTDOOIEN EN KOKEN

Diepgevroren gerechten kunnen in de magnetron in één proces ontdooid en tegelijk gekookt worden. In de tabel vindt u enkele voorbeelden. Let bovendien op de algemene aanwijzingen m.b.t. verwarmen en ontdooien van levensmiddelen.

Let bij het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. In de regel worden precieze bereidingstijden en aanwijzingen voor de bereiding in de magnetron gegeven.

# VERMOGENSSTANDEN



IDe oven heeft 5 vermogensstanden. Richt u bij het kiezen van de juiste stand naar de aanwijzingen in de recepten. In het algemeen gelden de volgende adviezen:

**900 watt** voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.

**630 watt** voor langer koken van compactere evensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.

**450 watt** voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.

**270 watt** kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.

**90 watt** voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

NEDERLANDS

Om het vermogen in te stellen:

**1.** Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom of linksom draaien om de tijd in te stellen.

**2.** Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken, tot de gewenste vermogensstand wordt aangegeven. Als u toets **VERMOGENSSTAND** één maal indrukt, verschijnt 900 Als u de gewenste vermogensstand mist, toets **VERMOGENSSTAND** zo vaak indrukken, tot de gewenste stand weer wordt aangegeven.

**3.** Toets **START/+30** indrukken.

**Als u geen vermogensstand kiest, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (900 watt).**

# HANDMATIG GEBRUIK

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen.
De tijdseenheid varieert van 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

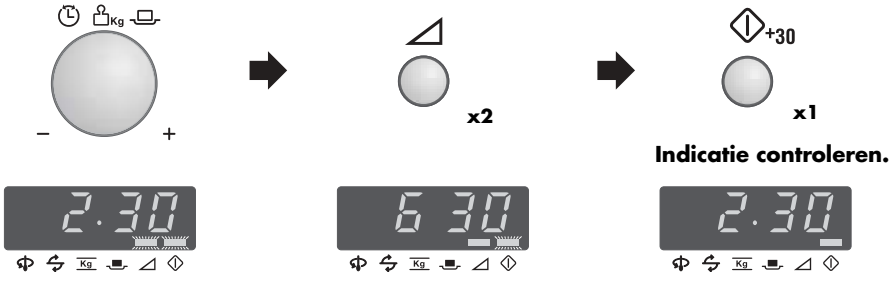
| **bereidingstijd** | **tijdseenheden** |
|---|---|
| 0-5 minuten | 10 seconden |
| 5-10 minuten | 30 seconden |
| 10-30 minuten | 1 minuut |
| 30-90 minuten | 5 minuten |

**Voorbeeld:**
Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

**1.** Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien de gewenste bereidingstijd in.

**2.** Stel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** twee maal in te drukken.

**3.** Start het proces door toets **START/+30** één maal in te drukken.




**AANWIJZINGEN:**

1. Als u de ovendeur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch aangehouden. Het terugtellen van de tijd gaat weer verder als u de deur sluit en toets **START/+30** indrukt.
2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.
3. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd.

## 1. KOKEN IN VERSCHILLENDE FASES

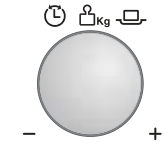
U kunt een reeks van (maximaal) 3 standen programmeren.

**Voorbeeld:**

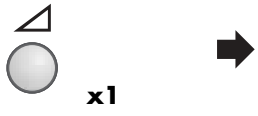
koken: 5 minuten bij 900 watt vermogen (fase 1)
16 minuten bij 270 watt vermogen (fase 2)2)

**FASE 1**

**1.** Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/ PORTIE** te draaien de gewenste tijd in.

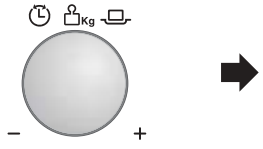


**2.** Stel het gewenste vermogen in door één maal toets **VERMOGENSSTAND** in te drukken.

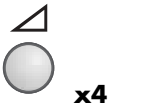


**FASE 2**

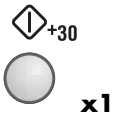
**3.** Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** te draaien de gewenste tijd in.



**4.** **S**tel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** vier maal in te drukken.



**5.** Start het proces door toets **START/+30** in te drukken.




**Controleer het display.**

(Het apparaat werkt nu 5 minuten op 900 watt en aansluitend 16 minuten op 270 watt.)

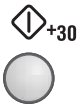
**2. SNELSTARTFUNCTIE**

Met toets **START/+30** kunt u de volgende functies bedienen:

**a. Direktstart**

**a. Direct starten**

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 900 watt koken, als u toets **START/+30** indrukt.




**AANWIJZING:**

Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan toets **START/+30** slechts 3 minuten na de voorafgaande bedieningshandeling, d.w.z. sluiten van de deur of indrukken van toets **STOP** worden gebruikt.

**b. Verlengen van de bereidingstijd**

Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.

**3. CONTROLEREN VAN DE VERMOGENSSTAND**

Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in.

**x1**

Zolang u met uw vinger toets **VERMOGENSSTAND** aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.

Het terugtellen van de tijd gaat verder, ook als op het display de vermogensstand wordt aangegeven.

**4. VEILIGHEIDSFUNCTIE**

**INSTELLEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE**

**1.** Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.

**1x** 3 seconden

**Controleer het display.**

**OPHEFFEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE**

**1.** Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.

**1x** 3 seconden

**Als de veiligheidsfunctie is ingesteld, geeft het display de dagtijd aan**

**AANWIJZING:** als de veiligheidsvergrendeling is ingesteld, kunt u m.u.v. toets **STOP** geen toetsen gebruiken.

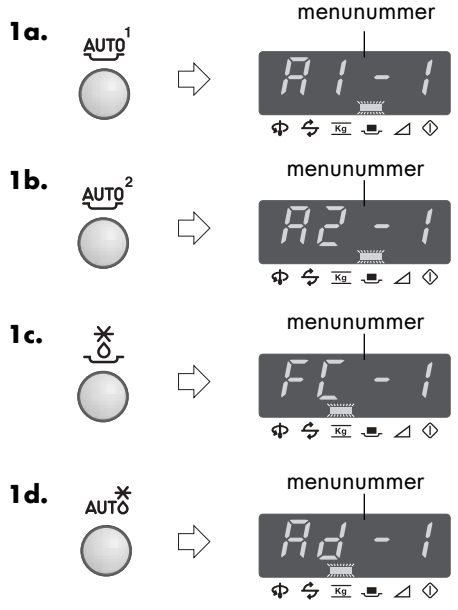
De automatische programma's berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit **4 automatische kookprogramma's**, **3 automatische programma's voor koken van diepvriesproducten** en **5 automatische** ontdooiprogramma's. Let daarbij op het volgende:

**1a. AUTOMATISCH KOKEN 1**: toets **AUTOMATISCH KOKEN 1** heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

**1b. AUTOMATISCH KOKEN 2**: toets **AUTOMATISCH KOKEN 2** heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

**1c. DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN**: toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** heeft drie menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

**1d. AUTOMATISCH ONTDOOIEN**: toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** heeft vijf menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

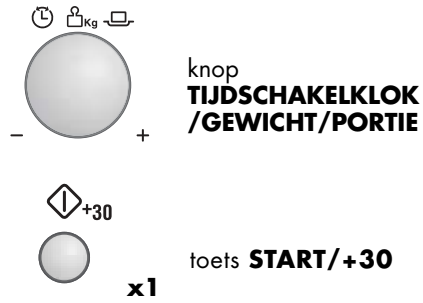



Om een menu te kiezen moet u toets **AUTOMATISCH KOKEN 1, AUTOMATISCH KOKEN 2 ,DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN of ONTDOOIEN** indrukken totdat het gewenste menunummer wordt aangegeven. Zie pag.209-212. tabellen **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**. Het menu wijzigt automatisch, als u toets **AUTOMATISCH KOKEN 1**, **AUTOMATISCH KOKEN 2**, **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** of **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** ingedrukt houdt.

**2.** Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** te draaien het gewenste gewicht/hoeveelheid in.
- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik. Let op de aanwijzingen in de tabel om goede resultaten te bereiken. Zie pag 214 - 216.

**3.** Start het proces door toets **START/+30** in te drukken.

Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/+30** indrukken.



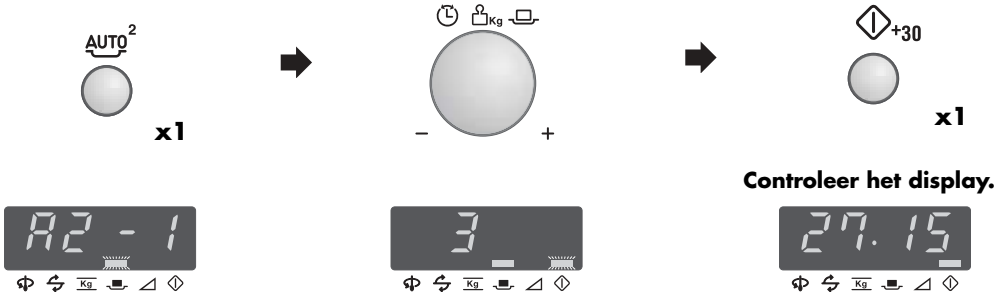

De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.
**AANWIJZING:** als u de functie bereidingstijd met **30 seconden** verlengen tijdens koken/ontdooien gebruikt, kunnen de levensmiddelen te gaar worden.

**Voorbeeld 1 voor AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA 2:**
Voor het bereiden van visfilet met saus met een gewicht van 1,5 kg(3 eenheden) kiest u Automatisch kookprogramma 2 (A2-1).

**1.** Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCH KOKEN 2** 1 maal in te drukken.

**2.** Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien het hoeveelheid in.

**3**. Druk toets **START/+30** in.



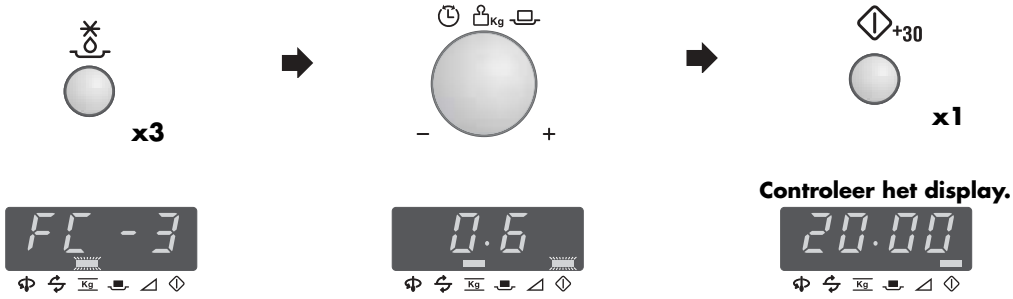

**Controleer het display.**

**Voorbeeld 2 voor DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN:**
Voor het bereiden van een bevroren ovenschotel met een gewicht van 0,6 kg kiest u Diepvriesproducten koken (FC-3).

**1.** Kies het gewenste menu door toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** 3 maal in te drukken.

**2.** Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien het gewicht in.

**3.** Druk toets **START/+30** in.




**Controleer het display.**

| TOETS | KOOK-PROGRAMMA 1 | HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES | TIPS |
|---|---|---|---|
| AUTO 1 x1 | **A1-1 koken** kipschotel met groente | 0,5-1,5 kg* (1-3) (uitgangstemp. kip 5°C) ovenschaal met magnetronfolie | • Zie recept "kipschotel met groente" op pag. 212.<br>* Totale gewicht van alle ingrediënten. |
| AUTO 1 x2 | **A1-2 koken** gehaktschotel | 0,5-1,5 kg* (1-3) (uitgangstemp. gehakt 5°C) schaal met deksel | • Zie recept "gehaktschotel"op pag. 212.<br>* Totale gewicht van alle ingrediënten. |

| TOETS | KOOK-PROGRAMMA 2 | HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES | TIPS |
|---|---|---|---|
| AUTO 2 x1 | **A2-1 koken** visfilet met saus | 0,5-1,5kg* (1-3) (uitgangstemp. vis 5°C, aus 20°C) ovenschaal met magnetronfolie | • Zie recept "visfilet met saus" op pag. 213.<br>* Totale gewicht van alle ingrediënten. |
| AUTO 2 x2 | **A2-2 koken** ovenschotels | 0,5-1,5 kg* (1-3) (uitgangstemp. 20°C) ovenschaal | • Zie recept "ovenschotels " op pag. 213.<br>* Totale gewicht van alle ingrediënten. |

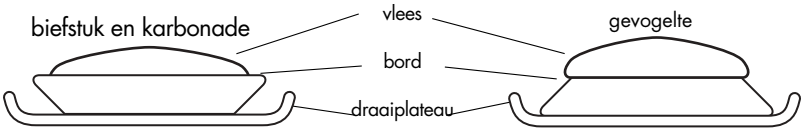
# TABELLEN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

| TOETS | DIEPVRIES PRODUCTEN KOKEN | HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES | TIPS |
|---|---|---|---|
| x1 | **FC-1 koken** diepgevroren groente bijv. spruitjes, bloemkool, erwtjes, broccoli, gemengde groente | 0,1-0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) schaal met deksel of magnetronfolie | • Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig).<br>• Met een deksel of magnetronfolie afdekken.<br>• Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken.<br>• Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan.<br>**AANWIJZING:** voor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen. |
| x2 | **FC-2 koken** diepgevroren gerechten bijv. spaghetti bolognese, Chinese menu's | 0,3-1,0 kg* (100 g) (uitgangstemp. –18°C) schaal met deksel of magnetronfolie<br>*Als de fabrikant aangeeft dat water moet worden toegevoegd, de totale hoeveelheid voor het programma inclusief de extra vloeistof berekenen. | • Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen.<br>• Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen.<br>• Met een deksel of magnetronfolie afdekken.<br>• Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken.<br>• Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken.<br>• Na het koken omroeren en ca. 1-2 minuten laten staan. |
| x3 | **FC-3 koken** diepgevroren ovenschotels bijv. lasagne, pastaschotels | 0,2-0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) platte, ovale ovenschaal met magnetronfolie of voor de magnetron geschikte originele verpakking met magnetronfolie | • Ovenschotel uit de verpakking nemen. Evt. in een ovenschaal overdoen.<br>• Met magnetronfolie afdekken.<br>• Als de verpakking geschikt voor de magnetron is, papieren deksel verwijderen en met magnetronfolie afdekken.<br>• Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan. |

| TOETS | ONTDOOI-PROGRAMMA | HOEVEELHEID (gewichtseenheid) /SERVIES | TIPS |
|---|---|---|---|
| AUTO x1 | **Ad-1 ontdooien** biefstuk en karbonade | 0,2-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (zie aanwijzing op pag. 212) | • Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten.<br>• Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie.<br>• Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is. |
| AUTO x2 | **Ad-2 ontdooien** gehakt | 0,2-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) huishoudfolie (zie aanwijzing op pag. 212) | • Draaiplateau met huishoudfolie bedekken.<br>• Gehakt in het midden van het draaiplateau leggen.<br>• Als het akoestische signaal klinkt, gehakt omkeren. Voorzover mogelijk ontdooide delen verwijderen.<br>• Na het ontdooien 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is. |
| AUTO x3 | **Ad-3 ontdooien** gevogelte | 0,9-1,8 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (zie aanwijzing op pag. 212) | • Bord omgekeerd op het draaiplateau plaatsen en het gevogelte met de borst naar beneden op het bord leggen.<br>• Als het akoestische signaal klinkt, gevogelte omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie.<br>• Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is. |
| AUTO x4 | **Ad-4 ontdooien** gebak | 0,1 - 1,4 kg (100 g) (uitgangstemp -18° C) plat bord | • Gebak uit de verpakking nemen.<br>• Op een bord in het midden van het draaiplateau zetten.<br>• Na het ontdooien in even grote stukken snijden, tussen de stukken wat ruimte laten en 15-60 minuten laten staan, tot het gelijkmatig ontdooid is. |
| AUTO x5 | **Ad-5 ontdooien** brood | 0,1-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (Voor dit programma alleen sneetjes brood) | • Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten.<br>• Als het akoestische signaal klinkt, sneetjes opnieuw rangschikken en ontdooide sneetjes uit de oven nemen.<br>• Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 5-10 minuten laten staan tot het volledig ontdooid is. |

# TABELLEN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

**AANWIJZING:** automatische ontdooiprogramma's
1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gebak met room reageert zeer gevoelig op microgolvenenergie. Zodra de room snel vloeibaar wordt, het gebak direct uit de oven nemen en bij kamertemperatuur 10 tot 30 minuten laten staan.
5. Voor Ad-1 en Ad-3 de producten volgens onderstaande afbeelding in de oven plaatsen:




# RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S

**KIPSCHOTEL MET GROENTE (A1-1)**
**pittige kipfricassee**

ingrediënten

| 0,5 kg (1) | 1,0 kg (2) | 1,5kg (3) | |
|---|---|---|---|
| 60 g | 120 g | 180 g | langkorrelige rijst (gekookt) |
| 1 | 1 | 1 | zakje saffraan |
| 25 g | 50 g | 75 g | ui (in plakjes) |
| 50 g | 100 g | 150 g | rode paprika (in reepjes) |
| 50 g | 100 g | 150 g | prei (in reepjes)) |
| 150 g | 300 g | 450 g | kipfilet (in blokjes) |
| | | | peper, paprikapoeder |
| 10 g | 20 g | 30 g | boter of margarine |
| 150 ml | 300 ml | 450 ml | vleesbouillon |

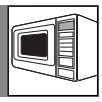
Bereiding
1. Rijst en saffraan met elkaar vermengen en inde ingevette schaal doen.
2. Ui, paprika, prei en kip door elkaar scheppen. Zout en peper toevoegen en op de rijst leggen.
3. Boter in klontjes bovenop leggen.
4. Bouillon erover gieten, met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A1-1** koken.
5. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

**GEHAKTSCHOTEL (A1-2)**

ingrediënten

| 0,5 kg (1) | 1,0 kg (2) | 1,5 kg (3) | |
|---|---|---|---|
| 150 g | 300 g | 450 g | gehakt (half-om-half) |
| 50 g | 100 g | 150 g | ui (gesnipperd) |
| 1/2 | 1 | 1 1/2 | ei |
| 15 g | 30 g | 45 g | broodkruim |
| | | | zout en peper |
| 115 ml | 230 ml | 345 ml | vleesbouillon |
| 20 g | 40 g | 60 g | tomatenpuree |
| 65 g | 125 g | 190 g | aardappelen (fijngehakt) |
| 65 g | 125 g | 190 g | wortelen (fijngehakt) |
| 1/2 eetl. | 1 eetl. | 1 1/2 eetl. | gehakte peterselie |

Bereiding
1. Gehakt, ui, ei en broodkruim met elkaar ermengen. Zout en peper toevoegen. Vlees in een ovenschaal leggen.
2. Bouillon en tomatenpuree door elkaar roeren.
3. Bouillon, aardappel, wortel en peterselie bij het vlees voegen en goed met elkaar vermengen.
4. Afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A1-2** koken.
5. Als het akoestische signaal klinkt, omroeren en weer afdekken.
6. Na het bereiden omroeren en ca. 5 minuten laten staan. Voor het serveren met peterselie bestrooien.





**VISFILET MET SAUS (A2-1)**
**visfilet met pikante saus**
ingrediënten

| 0,5 kg (1) | 1,0 kg (2) | 1,5kg (3) | |
|---|---|---|---|
| 175 g | 350 g | 525 g | tomaten uit blik (uitgelekt) |
| 50 g | 100 g | 150 g | mais |
| 5 g | 10 g | 15 g | chilisaus |
| 15 g | 30 g | 45 g | uien (gesnipperd) |
| 1 theel. | 1-2 theel. | 2-3 theel. | rode wijnazijn |
| | | | mosterd, tijm, cayennepeper |
| 250 g | 500 g | 750 g | visfilet |
| | | | zout |

Bereiding
1. De ingrediënten voor de saus door elkaar mengen.
2. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
3. De saus over de filets gieten.
4. Met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-1** koken.
5. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

**VISFILET MET SAUS (A2-1)**
**visfilet met kerriesaus**
ingrediënten

| 0,5 kg (1) | 1,0 kg (2) | 1,5kg (3) | |
|---|---|---|---|
| 250 g | 500 g | 750 g | visfilet |
| | | | zout |
| 50 g | 100 g | 150 g | bananen (in kleine stukjes) |
| 200 g | 400 g | 600 g | kant-en-klare kerriesaus |

Bereiding
1. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
2. De saus over de filets gieten en de stukjes banaan erop leggen.
3. Met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-1** koken.
4. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

**OVENSCHOTELS (A2-2)**
**spinazieschotel**
ingrediënten

| 0,5 kg (1) | 1,0 kg (2) | 1,5kg (3) | |
|---|---|---|---|
| 150 g | 300 g | 450 g | bladspinazie (ontdooien en afgieten) |
| 15 g | 30 g | 45 g | uien (gesnipperd) |
| | | | zout, peper en nootmuskaat |
| 150 g | 300 g | 450 g | gekookte aardappelen (in plakjes) |
| 35 g | 75 g | 110 g | gekookte ham (in blokjes) |
| 50 g | 100 g | 150 g | crème fraiche |
| 1 | 2 | 3 | ei(eren) |
| 40 g | 75 g | 115 g | geraspte kaas |
| | | | paprikapoeder |

Bereiding
1. De spinazie met de ui vermengen en met zout, peper en nootmuskaat kruiden.
2. De ovenschaal invetten. Om en om plakjes aardappel, blokjes ham en spinazie in de schaal
eggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren en over de spinazie gieten.
4. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien. Met A**UTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-2** koken.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.

**OVENSCHOTELS (A2-2)**
**aardappel-courgetteschotel**
ingrediënten

| 0,5 kg (1) | 1,0 kg (2) | 1,5kg (3) | |
|---|---|---|---|
| 200 g | 400 g | 600 g | gekookte aardappelen |
| | | | (in plakjes) |
| 115 g | 230 g | 345 g | courgette (in dunne plakjes) |
| 75 g | 150 g | 225 g | crème fraiche |
| 1 | 2 | 3 | ei(eren) |
| 1/2 | 1 | 2 | teentje(s) knoflook (geperst) |
| | | | zout, peper |
| 40 g | 75 g | 120 g | geraspte Goudse kaas |
| 10 g | 20 g | 30 g | zonnebloempitten |

Bereiding
1. De ovenschaal invetten en om en om plakjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren, met zout, peper en knoflook kruiden en over de groente gieten.
3. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien.
4. Ten slotte met zonnebloempitten bestrooien. Met A**UTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-2** koken.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.

## GEBRUIKTE AFKORTINGEN

| | |
|---|---|
| el = eetlepel | g = gram |
| tl = theelepel | l = liter |
| min. = minuten | ml = milliliter |
| kg = kilogram | cm = centimeter |

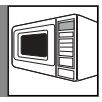
## TABEL: DRANKEN EN GERECHTEN VERWARMEN

| drank/gerecht | hoeveelheid (g/ml) | vermogens-stand | tijd (min.) | tips |
|---|---|---|---|---|
| koffie, 1 kopje | 150 | 900 W | ca.1 | niet afdekken |
| melk, 1 kopje | 150 | 900 W | ca.1 | niet afdekken |
| water, 1 kopje | 150 | 900 W | ca.2 | niet afdekken, aan de kook brengen |
| 6 kopjes | 900 | 900 W | 8-10 | niet afdekken, aan de kook brengen |
| 1 kom | 1000 | 900 W | 9-11 | afdekken, aan de kook brengen |
| maaltijd op bord (groente, vlees, bijgerecht) | 400 | 900 W | 3-5 | saus met water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren |
| éénpansgerecht | 200 | 900 W | 1½ -2 | afdekken, na het verwarmen omroeren |
| soep, helder | 200 | 900 W | 1-1½ | afdekken, na het verwarmen omroeren |
| soep, gebonden | 200 | 900 W | 1½-2½ | afdekken, na het verwarmen omroeren |
| groente | 200 | 900 W | 2-3 | evt. wat water toevoegen, afdekken, na |
| | 500 | 900 W | 3-5 | de helft van de tijd omroeren |
| bijgerechten | 200 | 900 W | 2-3 | met wat water besprenkelen, afdekken, |
| | 500 | 900 W | 4-5 | tussendoor omroeren |
| vlees, 1 plak* | 200 | 900 W | 3-4 | met wat saus besprenkelen, afdekken |
| visfilet | 200 | 900 W | 3-5 | afdekken |
| worstjes, 2 stuks | 180 | 630 W | 1-1½ | vel enkele malen inprikken |
| gebak, 1 stuk | 150 | 450 W | ½-1 | op een rooster leggen |
| babyvoeding, | 190 | 450 W | ½-1 | deksel verwijderen, na het verwarmen1 potje goed omroeren en temperatuur controleren |
| margarine of boter smelten* | 50 | 900 W | 1-1½ | |
| chocolade smelten | 100 | 450 W | 3-4 | tussendoor omroeren |
| 6 blaadjes gelatine oplossen | 10 | 450 W | ca.½ | in water weken, goed uitdrukken en in een soepkom doen; tussendoor omroeren |
| taartglazuur voor 1/4 l vloeistof | 10 | 450 W | 3-5 | met suiker en 250 ml vloeistof vermengen, afdekken, tussendoor en na het verwarmen goed omroeren |

*vanaf koelkasttemperatuur

## TABEL: VLEES, VIS EN GEVOGELTE BRADEN

| product | hoeveelheid (g) | vermogens-stand | tijd (min.) | tips | standtijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| vlees | 500 | 630 W | 17-22 | naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege | 10 |
| (varken, kalf, | 1000 | 630 W | 34-38 | omkeren, | 10 |
| lam) | 1500 | 630 W | 53-58 | | 10 |
| rosbief (medium) | 1000 | 630 W | 20-24 | naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege | 10 |
| | 1500 | 630 W | 27-31 | omkeren | 10 |
| gehaktbrood | 1000 | 900 W | 21-24 | half-om-half gehakt gebruiken, in een platte schaal leggen | 10 |
| visfilet | 200 | 900 W | 4-6 | naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken | 3 |
| kip | 1200 | 630 W | 29-32 | naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren | 3 |
| kippenbout | 200 | 900 W | 3-6 | naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken. | 3 |





## TABEL: ONTDOOIEN

| product | hoeveelheid (g) | vermogens-stand | tijd (min.) | tips | standtijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| braadvlees (bijv. varken, rund, | 1500 | 90 W | 55-60 | op een omgekeerd bord leggen, | 30-90 |
| lam, kalf) | 1000 | 90 W | 38-42 | na de helft van de tijd omkeren | 30-90 |
| | 500 | 90 W | 20-25 | | 30-90 |
| biefstuk, schnitzel, karbonade,lever | 200 | 270 W | 2-4 | na de helft van de tijd omkeren | 10-15 |
| goulash | 500 | 270 W | 8-9 | na de helft van de tijd omkeren en uit elkaar halen | 10-15 |
| ham | 200 | 270 W | 2-3 | slechts gedeeltelijk ontdooien | 5 |
| gemengd koud vlees | 200 | 270 W | 2-4 | ontdooide delen verwijderen | 5 |
| worstjes, 8 stuks | 600 | 270 W | 6-8 | naast elkaar leggen, na de helft | 5-10 |
| 4 stuks | 300 | 270 W | 3-5 | van de tijd omkeren | 5-10 |
| eend/kalkoen | 1500 | 90 W | 42-46 | op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren | 30-90 |
| kip | 1200 | 270 W | 18-20 | lop een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren | 30-90 |
| | 1000 | 270 W | 13-15 | op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren | 30-90 |
| kippenbout | 1000 | 270 W | 13-15 | na de helft van de tijd omkeren | 30-90 |
| | 200 | 270 W | 3-4 | na de helft van de tijd omkerenen | 10-15 |
| kipfilet | 450 | 270 W | 7-9 | na de helft van de tijd omkeren | 30-90 |
| hele vis | 800 | 270 W | 12-13 | na de helft van de tijd omkeren | 10-15 |
| visfilet | 400 | 270 W | 5-7 | na de helft van de tijd omkeren | 5-10 |
| garnalen | 300 | 270 W | 6-8 | na de helft van de tijd omkeren en ontdooide delen verwijderen | 30 |
| broodjes, 2 stuks | 80 | 270 W | 1-1 1/2 | slechts gedeeltelijk ontdooien | - |
| volkorenbrood, sneetjes | 250 | 270 W | 2-3 | sneetjes naast elkaar leggen, | 5 |
| wit brood, sneetjes | 500 | 270 W | 3-5 | slechts gedeeltelijk ontdooien | 30 |
| rogge-tarwebrood, heel | 1000 | 270 W | 8-10 | na de helft van de tijd omkeren | 30 |
| gebak, 1 stuk | 150 | 270 W | 1-3 | op een taartrooster leggen | 5 |
| slagroomtaart, 1 stuk | | 270 W | ca.1 | op een taartrooster leggen | 5 |
| hele taart, ø 25 cm | | 270 W | 9-11 | op een taartrooster leggen | 60 |
| boter | 250 | 270 W | 1-3 | slechts gedeeltelijk ontdooien | 5 |
| room | 200 | 270 W | 2+2 | deksel verwijderen, room na 2 minuten in een schaal doen en verder ontdooien | 5-10 |
| plakken kaas | 200 | 270 W | 1-2 | alleen ontdooien | 10 |
| fruit, (bijv. aardbeien, frambozen, kersen, pruimen) | 250 | 270 W | 3-5 | gelijkmatig naast elkaar leggen, na de helft van de tijd omkeren | 5 |

## TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

| product | hoeveelheid (g) | vermogens-stand | tijd (min.) | water toevoegen(el) | tips | standtijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| visfilet | 300 | 900 W | 9-11 | - | afdekken | 1-2 |
| forel, 1 stuk | 250 | 900 W | 6-8 | - | afdekken | 1-2 |
| maaltijd op bord | 400 | 900 W | 8-10 | - | afdekken, na 6 minuten omroeren | 2 |
| bladspinazie | 300 | 900 W | 7-10 | - | afdekken, 1 tot 2 x omroeren | 2 |
| broccoli | 300 | 900 W | 6-8 | 3-5 | afdekken, na helft van de tijd omroeren | 2 |
| erwtjes | 300 | 900 W | 6-8 | 3-5 | afdekken, na helft van de tijd omroeren | 2 |
| koolrabi | 300 | 900 W | 7-8 | 3-5 | afdekken, na helft van de tijd omroeren | 2 |
| gemengde groente | 500 | 900 W | 9-11 | 3-5 | afdekken, na helft van de tijd omroeren | 2 |
| spruitjes | 300 | 900 W | 6-8 | 3-5 | afdekken, na helft van de tijd omroeren | 2 |
| rode kool | 450 | 900 W | 10-12 | 3-5 | afdekken, na helft van de tijd omroeren | 2 |

# TABELLEN

**TABEL: VERSE GROENTE KOKEN**

| groente | hoeveelheid (g) | vermogens-stand | tijd (min.) | tips | water toevoegen (el/ml) |
|---|---|---|---|---|---|
| aardappelen in de schil | 500 | 900 W | 6-8 | afdekken, tussendoor omroeren, | 4-5 el |
| aardappelen, gekookt | 500 | 900 W | 7-9 | in even grote stukken snijden, iets zouten, afdekken, tussendoor omroeren | 150 ml |
| artisjokken | 300 | 900 W | 5-7 | stelen verwijderen, afdekken | 3-4 el |
| bladspinazie | 300 | 900 W | 4-5 | na het wassen goed laten uitlekken, afdekken, tussendoor 1-2 x omroeren | - |
| bloemkool | 800 | 900 W | 10-12 | in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor | 5-6 el |
| | 500 | 900 W | 6-8 | omroeren | 4-5 el |
| broccoli | 500 | 900 W | 6-8 | in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |
| champignons | 500 | 900 W | 6-8 | afdekken, tussendoor omroeren | - |
| Chinese kool | 300 | 900 W | 5-7 | in repen snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |
| courgette | 500 | 900 W | 6-8 | in plakken snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |
| erwtjes | 500 | 900 W | 6-8 | afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |
| koolrabi | 500 | 900 W | 7-9 | in stukjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 50 ml |
| paprika | 500 | 900 W | 6-8 | in blokjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |
| prei | 500 | 900 W | 7-9 | in ringen snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |
| rode kool | 500 | 900 W | 15-17 | in repen snijden, afdekken, 1-2 x tussendoor omroeren | 50 ml |
| selderij | 500 | 900 W | 7-9 | in blokjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 50 ml |
| spruitjes | 500 | 900 W | 7-9 | afdekken, tussendoor omroeren | 50 ml |
| uien | 250 | 900 W | 4-5 | geheel, in magnetronfolie | - |
| venkel | 500 | 900 W | 6-8 | in vieren snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |
| witte kool | 500 | 900 W | 15-17 | in repen snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 50 ml |
| wortels | 500 | 900 W | 7-9 | in plakken snijden, afdekken, tussendoor omroeren | 4-5 el |

# RECEPTEN

**AANPASSEN VAN TRADITIONELE RECEPTEN**

Als u uw vanouds beproefde recepten wilt aanpassen voor de magnetron, moet u op het volgende letten:

De bereidingstijden met een derde tot de helft verkorten. Zie ook de recepten in deze gebruiksaanwijzing. Levensmiddelen met veel vocht zoals vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, éénpansgerechten en soep kunnen zonder problemen in de magnetron worden bereid. Bij gerechten met weinig vloeistof zoals maaltijden op een bord moet u het oppervlak wat vochtig maken.

Toevoegen van vloeistoffen bij rauwe levensmiddelen die gestoofd worden, tot ca. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.

Toevoegen van vet kan aanzienlijk gereduceerd worden. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het gerecht smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het bereiden van vetarme gerechten.

**RECEPTEN GEBRUIKEN**

- Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.
- Aanwijzingen m.b.t. servies en totale bereidingstijd vindt u aan het begin van de recepten.

Spanje

**AVOCADOCRÈMESOEP**

totale bereidingstijd: ca. 11-13 minuten
servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 3 | zachte, rijpe avocado's (600 g vruchtvlees) |
| | wat citroensap |
| 700 ml | vleesbouillon |
| 70 ml | room |
| | zout en peper |

1. Avocado's schillen, van de pit ontdoen, in stukjes snijden en met de mixer pureren. Twee dunne plakjes per portie achterhouden voor de garnering en met citroensap besprenkelen.
2. Bouillon, avocado's en room in de schaal doen, zout en peper toevoegen, afdekken en koken. Af en toe omroeren.
   **11-13 Min.** ⊿ **900 W**
3. De soep omroeren tot hij romig is en met de plakjes avocado garneren. De soep na het bereiden ongeveer 5 minuten laten staan.

Zweden

**KRABSOEP**

totale bereidingstijd: ca. 11-15 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 1 | ui (50 g), gesnipperd |
| 50 g | wortelen, in schijfjes |
| 3 el | boter of margarine (30 g) |
| 500 ml | vleesbouillon |
| 100 ml | witte wijn |
| 100 ml | Madeira |
| 200 g | krab uit blik |
| 1/2 | laurierblad |
| 3 | witte peperkorrels |
| | tijm |
| 3 el | bloem (30 g) |
| 100 ml | room |

1. De groente met 2 el boter in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   **2-3 Min.** ⊿ **900 W**
2. Bouillon, wijn, Madeira, krab en de kruiden toevoegen. Afdekken en verwarmen.
   **7-9 Min.** ⊿ **450 W**
3. Laurierblad en peperkorrels verwijderen. Bloem met wat koud water verroeren en bij de soep voegen. Room toevoegen, doorroeren en opnieuw verwarmen.
   **2-3 Min.** ⊿ **900 W**
4. Soep doorroeren en ca. 5 minuten laten staan. Rest van de boter kort voor het serveren toevoegen.

Zwitserland

**GERSTESOEP**

totale bereidingstijd: ca. 27-34 minuten
servies: schaal met deksel (3 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 1 | ui (50 g), gesnipperd |
| 1-2 | wortelen (130 g), in schijfjes |
| 15 g | knolselderij, in blokjes |
| 1 | prei (130 g) in ringen |
| 3 | witte koolbladeren (100 g), geschaafd |
| 200 g | kalfsbotten |
| 50 g | doorregen spek, in reepjes |
| | peper |
| 50 g | gerstekorrels |
| 700 ml | vleesbouillon |
| 4 | knakworstjes |

1. Boter en ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   ca. **1-2 Min.** ⊿ **900 W**
2. Groente in de schaal doen. Kalfsbotten, spek en gerst toevoegen en de bouillon erover gieten. Peper toevoegen. Afdekken en verwarmen.
   1. **9-11 Min.** ⊿ **900 W**
   2. **17-21 Min.** ⊿ **450 W**
3. De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten meeverwarmen.
4. De soep ca. 5 minuten laten staan. Kort voor het serveren de kalfsbotten verwijderen.

Oostenrijk

**GEVULDE KIP**

2 porties
totale bereidingstijd: ca. 36-40 minuten
servies: schaal (2 liter inhoud)
touw
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 1 | kip (1000 g) |
| | zout |
| | rozemarijn en majoraan, gehakt |
| 1 | oudbakken broodje (40 g) |
| 1 | bos peterselie (10 g), fijngehakt |
| 1 | snufje nootmuskaat |
| 5 el | boter of margarine (50 g) |
| 1 | eidooier |
| 1 el | zoete paprikapoeder |
| 1 tl | boter of margarine om de schaal in te vetten |

1. Kip wassen, afdrogen en van binnen met zout, rozemarijn en majoraan kruiden.
2. Brood ca. 10 minuten in koud water weken en dan uitknijpen. Vermengen met zout, peterselie, nootmuskaat, boter (20 g) en eidooier en de kip met dit mengsel vullen. De opening met touw dichtbinden.
3. De boter (30 g) verwarmen.
   ca. **1 Min.** ⊿ **900 W**
   Paprikapoeder en zout door de boter roeren en de kip ermee bestrijken.
4. Kip in de ingevette schaal leggen en verwarmen. Halverwege omkeren.
   **35-39 Min.** ⊿ **630 W**
   Na het bereiden ca. 3 minuten laten staan

Italië

**KWARTEL IN KAAS-KRUIDENSAUS**

totale bereidingstijd: ca. 27-33 minuten servies:
keukentouw
platte ronde gratinschaal (ca. 22 cm diameter)
schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 4 | kwartels (600 g) |
| | zout en peper |
| 200 g | doorregen spek, in dunne plakjes |
| 1 tl | boter of margarine om de schaal in te vetten |
| 1 el | peterselie |
| | salie, rozemarijn en basilicum, fijngehakt |
| 150 ml | port |
| 250 ml | vleesbouillon |
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 2 el | bloem (20 g) |
| 50 g | geraspte Emmentaler |

1. De kwartels wassen en goed droogdeppen. Van binnen en van buiten met zout en peper kruiden, spek rond elke kwartel wikkelen en stevig met het touw vastbinden.
2. Schaal invetten, de kwartels erin leggen en verwarmen. Halverwege omkeren.
   **10-12 Min.** ⊿ **900 W**
3. De kruiden heel fijn hakken, over de kwartels strooien en de port erover gieten. Verder verwarmen.
   **13-15 Min.** ⊿ **630 W**
   Kwartels uit het braadvocht nemen.
4. Om de saus te maken de bouillon in de afgedekte schaal verwarmen.
   **2-3 Min.** ⊿ **900 W**
   Boter en bloem met elkaar vermengen, door de vloeistof roeren en aan de kook brengen. Halverwege omroeren.
   **1-2 Min.** ⊿ **900 W**
5. De kaas door de saus roeren. De kaassaus aan het braadvocht toevoegen, goed door elkaar roeren en opnieuw verwarmen.
   ca. **1 Min.** ⊿ **900 W**
6. Saus over de kwartels gieten en serveren.

Nederland

**GEHAKTSCHOTEL**

totale bereidingstijd: ca. 20-23 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 500 g | gehakt (half-om-half) |
| 3 | uien (150 g), gesnipperd |
| 1 | ei |
| 50 g | broodkruim |
| | zout en peper |
| 350 ml | vleesbouillon |
| 70 g | tomatenpuree |
| 2 | aardappelen (200 g), in blokjes |
| 2 | wortelen (200 g), in blokjes |
| 2 el | peterselie, gehakt |

1. Gehakt, ui, ei en broodkruim door elkaar kneden en zou en peper toevoegen. Gehakt in de schaal leggen.
2. Bouillon en tomatenpuree door elkaar roeren.
3. Aardappelen en wortelen rond het gehakt leggen en vloeistof erover gieten. Afdekken en verwarmen. Eén maal omkeren.
   **20-23 Min. ⊿ 900 W**
   Na het bereiden 5 minuten laten staan. Voor het serveren met peterselie bestrooien.

Duitsland

**PIKANTE KALKOENSCHOTEL**

2 porties
totale bereidingstijd: ca. 20-25 minuten
servies: platte ovale schaal met deksel (ca. 26 cm lang)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 1 | kop langkorrelige rijst, geblancheerd (120 g) |
| 1 | zakje saffraandraadjes |
| 1 tl | boter of margarine om de schaal in te vetten |
| 1 | ui (50 g) gesnipperd |
| 1 | rode paprika (100 g) in reepjes |
| 1 | prei (100 g) in reepjes |
| 300 g | kalkoenborst, in stukjes |
| | peper en paprikapoeder |
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 2 | kopjes vleesbouillon (300 ml) |

1. Rijst en saffraan met elkaar vermengen en in de ingevette schaal doen. Ui, paprika, prei en kalkoen met elkaar vermengen en kruiden. Bovenop de rijst leggen. Boter in vlokjes erop leggen
2. Bouillon over de rijst gieten, afdekken en koken.
   1. **4-6 Min. ⊿ 900 W**
   2. **16-19 Min. ⊿ 270 W**
   Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Zwitserland

**KALFSVLEES IN ROOMSAUS**

totale bereidingstijd: ca. 9-14 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 600 g | kalfsfilet |
| 1 el | boter of margarine |
| 1 | ui (50 g) gesnipperd |
| 100 ml | witte wijn |
| | sausbinder voor ca. 1/2 l saus |
| 300 ml | room |
| | zout en peper |
| 1 el | peterselie, gehakt |

1. Het vlees in vingerdikke reepjes snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal uitsmeren. Ui en vlees in de schaal doen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.
   **6-9 Min. ⊿ 900 W**
3. Witte wijn, sausbinder en room toevoegen, omroeren en afgedekt verder koken. Tussendoor één maal omroeren.
   **3-5 Min. ⊿ 900 W**
4. Vlees op smaak brengen, nogmaals omroeren en ongeveer 5 minuten laten staan. Met peterselie garneren.

Spanje

**GEVULDE HAM**

totale bereidingstijd: ca. 16-20 minuten

servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ondiepe ovale gratinschaal (ca. 32 cm lang)

ingrediënten

| | |
|---|---|
| 150 g | verse spinazie, schoongemaakt |
| 150 g | kwark, 6% vet |
| 50 g | geraspte Emmentaler |
| | peper |
| | milde paprikapoeder |
| 8 | plakken gekookte ham (400 g) |
| 125 ml | water |
| 125 ml | room |
| 2 el | bloem (20 g) |
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 1 tl | boter of margarine om de schaal in te vetten |

1. Spinazie fijnhakken, vermengen met kwark en kaas en op smaak brengen.
2. Op elke plak ham een eetlepel vulling leggen en de ham oprollen. Vastzetten met een cocktailprikker.
3. Water en room in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   **3-4 Min. ◿ 900 W**
   Boter en bloem met elkaar vermengen, aan de vloeistof toevoegen en met een garde kloppen tot het glad is. Afdekken en dik laten worden.
   **1-2 Min. ◿ 900 W**
   Omroeren en op smaak brengen.
4. De saus in de ingevette schaal gieten, de hamrolletjes erop leggen en de schaal op het draaiplateau zetten.
   **12-14 Min. ◿ 630 W**
   Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Tip: u kunt ook kant-en-klare Béchamelsaus gebruiken

Griekenland

**AUBERGINES GEVULD MET GEHAKT**

totale bereidingstijd: ca. 20-24 minuten

servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)
ondiepe ovale gratinschaal met deksel (ca. 30 cm lang)

ingrediënten

| | |
|---|---|
| 2 | aubergines zonder steel (ca. 250 g) |
| 3 | tomaten (ca. 200 g) |
| 1 tl | olijfolie om de schaal in te vetten |
| 2 | uien (100 g), gesnipperd |
| 4 | milde groene pepers |
| 200 g | gehakt (runder of lams) |
| 2 | teentjes knoflook, geperst |
| 2 el | peterselie, gehakt |
| | zout en peper |
| | paprikapoeder |
| 60 g | fetakaas, in blokjes |

Tip: u kunt de aubergines ook vervangen door courgettes

1. De aubergines in de lengte in tweeën snijden. Met een theelepel het vruchtvlees eruit scheppen en een laag van ca. 1 cm dik laten zitten. De aubergines zouten. Het uitgeschepte vruchtvlees in blokjes snijden.
2. Twee tomaten ontvellen en fijnhakken
3. Bodem van de schaal met olijfolie invetten. Uien in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   **2-3 Min. ◿ 900 W**
4. Pepers van steeltje en zaadjes ontdoen en in ringetjes snijden. Een derde voor de garnering bewaren. Gehakt, gehakte aubergine, uien, tomaten, peper, knoflook en peterselie met elkaar vermengen. Op smaak brengen
5. Auberginehelften afdrogen. Vullen met de helft van het vleesmengsel, feta erover verdelen en dan de rest van de vulling
6. Auberginehelften met de peperringetjes en plakken tomaat garneren, in de ingevette ovenvaste schaal zetten, afdekken en verwarmen.
   **18-21 Min. ◿ 630 W**
   Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan.

Frankrijk
**ZEETONGFILET**
voor 2 porties
totale bereidingstijd: ca. 11-13 minuten
servies: platte ovale ovenschaal met deksel (ca. 26 cm lang)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 400 g | zeetongfilet |
| 1 | citroen, onbehandeld |
| 2 | tomaten (150 g) |
| 1 tl | boter of margarine om de vorm in te vetten |
| 1 el | plantaardige olie |
| 1 el | peterselie, gehakt |
| | zout en peper |
| 4 el | witte wijn (30 ml) |
| 2 el | boter of margarine (20 g) |

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Citroen en tomaten in dunne plakken snijden.
3. Ovenschaal invetten. De vis erin leggen en met de olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, daarop de plakjes tomaat leggen en kruiden. Op de tomaat de plakjes citroen leggen en de witte wijn erover gieten.
5. Vlokjes boter op de citroen leggen, afdekken en bereiden.
   **11-13 Min. ⊿ 630 W**
   De vis na het bereiden 2 minuten laten staan.

Tip: voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

Oostenrijk
**SPINAZIESCHOTEL**
totale bereidingstijd: ca. 37-42 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
platte ovale schaal (ca. 26 cm lang)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 1 | ui (50 g), gesnipperd |
| 600 g | diepgevroren bladspinazie |
| | zout en peper |
| | nootmuskaat |
| | knoflookpoeder |
| 1tl | boter of margarine om de schaal in te vetten |
| 500 g | gekookte aardappelen, in plakjes |
| 200 g | gekookte ham, in blokjes |
| 4 | eieren |
| 125 ml | crème fraiche |
| 100 g | geraspte kaas |
| | paprikapoeder |

1. Boter over de schaal verdelen. Ui in de schaal doen en verwarmen
   **2-3 Min. ⊿ 900 W**
2. Spinazie toevoegen, afdekken en verwarmen. Een of twee maal omroeren
   **12-14 Min. ⊿ 900 W**
   Spinazie laten uitlekken en kruiden.
3. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
4. Eieren en crème fraiche met elkaar vermengen, zout en peper toevoegen en over de spinazie gieten. Geraspte kaas en paprikapoeder erover strooien.
   **23-25 Min. ⊿ 630 W**
   Na het bereiden ca. 10 minuten laten staan.

Tip: u kunt hiervoor ook bijv. broccoli en salami gebruiken.

Zwitserland
**KOOLRABI MET DILLESAUS**
2 porties
totale bereidingstijd: ca. 10-14 minuten
servies: 2 schalen met deksel (1 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 400 g | koolrabi, in plakjes |
| 4-5 el | water |
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 150 ml | crème fraiche |
| | zout, peper, nootmuskaat en paprikapoeder |
| | citroensap |
| 1 | bosje dille, fijngehakt |

1. Koolrabi en water in de schaal doen, afdekken en koken. Halverwege omroeren.
   **9-12 Min. ◿ 900 W**
   Koolrabi afgieten.
2. DBoter over de schaal verdelen. Crème fraiche erin doen en onafgedekt verwarmen. Niet laten koken!
   ca. **1 1/2 Min. ◿ 900 W**
3. Zout, kruiden en citroensap toevoegen. Dille erdoor roeren en saus over de koolrabi gieten. Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan.

Tip: u kunt de koolrabi ook vervangen door schorseneren.

Italië
**TAGLIATELLE MET ROOM BASILICUMSAUS**
2 porties
totale bereidingstijd: ca. 16-22 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ronde soufflé schaal (ca. 20 cm diameter)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 1 l | water |
| 1 tl | zout |
| 200 g | tagliatelle |
| 1 | teentje knoflook |
| 15-20 | basilicumblaadjes |
| 200 g | crème fraiche |
| 30 g | geraspte Parmezaanse kaas |
| | zout en peper |

1. Water en zout in de schaal doen, afdekken en aan de kook brengen.
   **9-11 Min. ◿ 900 W**
2. Pasta in de schaal doen, weer aan de kook brengen en laten sudderen.
   1. **1-2 Min. ◿ 900 W**
   2. **6-9 Min. ◿ 270 W**
3. Intussen de soufflé schaal met de knoflook insmeren. De basilicum hakken. Een paar blaadjes achterhouden voor de garnering.
4. Pasta afgieten. Crème fraiche erdoor roeren en de basilicum over de pasta strooien.
5. Parmezaanse kaas, zout en peper toevoegen, in de soufflé schaal doen en omroeren. Garneren met basilicum en heet serveren.

Zwitserland
**TESSINER RISOTTO**
totale bereidingstijd: ca. 20-25 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 50 g | doorregen spek |
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 1 | ui (50 g) gesnipperd |
| 200 g | dessertrijst |
| 400 ml | vleesbouillon |
| 70 g | geraspte Emmentaler |
| 1 | snufje saffraan |
| | zout en peper |

1. Het spek in blokjes snijden. De boter over de bodem van de schaal uitsmeren. Ui en spek in de schaal doen. Afdekken en smoren.
   **2-3 Min. ◿ 900 W**
2. Rijst en bouillon toevoegen, aan de kook brengen en laten sudderen.
   1. **3-5 Min. ◿ 900 W**
   2. **15-17 Min. ◿ 270 W**
   Na het bereiden 3-5 minuten laten staan.
3. Kaas en saffraan met elkaar vermengen en over de rijst strooien.

Tip: lekker met gesmoorde paddestoelen en een gemengde salade.

Italië

**LASAGNE AL FORNO**

totale bereidingstijd: ca. 18-25 minuten

servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
platte rechthoekige ovenschaal met deksel (ca. 20 x 20 x 6 cm)

ingrediënten

| | |
|---|---|
| 300 g | tomaten uit blik |
| 50 g | ham, in kleine blokjes |
| 1 | ui (50 g), gesnipperd |
| 1 | teentje knoflook, geperst |
| 250 g | rundergehakt |
| 2 el | tomatenpuree (30 g) |
| | zout en peper |
| | oregano, tijm, basilicum |
| 150 ml | crème fraiche |
| 100 ml | melk |
| 50 g | geraspte Parmezaanse kaas |
| 1 tl | gemengde kruiden, gehakt |
| 1 tl | olijfolie |
| | zout, peper, nootmuskaat |
| 1 tl | plantaardige olie om de schaal in te vetten |
| 125 g | lasagnevellen |
| 1 el | geraspte Parmezaanse kaas |
| 1 el | boter of margarine |

1. De tomaten in plakjes snijden en vermengen met ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Kruiden en afgedekt stoven.
   **5-8 Min. ⊿ 900 W**
2. DDe room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden en olie vermengen.
3. Ovenschaal invetten, de bodem met een derde van de lasagnevellen bedekken. De helft van de gehaktmassa erop scheppen en met wat saus begieten. De helft van de overgebleven lasagnevellen erop leggen en daarop de gehaktmassa, wat saus en de rest van de lasagnevellen. Ten slotte met veel saus bedekken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes erop leggen en koken.
   **13-17 Min. ⊿ 630 W**
   Na het bereiden 5 tot 10 minuten laten staan.

Griekenland

**AARDAPPEL-KNOFLOOKPASTEI**

totale bereidingstijd: ca. 8-10 minuten

servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)

ingrediënten

| | |
|---|---|
| 400 g | ongeschilde aardappelen |
| 2-3 el | water |
| 2-3 | teentjes knoflook |
| 6 el | olijfolie |
| 6 el | vleesbouillon |
| | zout |
| | sap van 1 citroen |
| 1 | milde chilipeper, in ringetjes |

1. Aardappelen en water in de schaal doen. Afdekken en verwarmen. Halverwege omroeren.
   **8-10 Min. ⊿ 900 W**
2. Aardappelen schillen en door een aardappelpers of fijne zeef drukken.
3. Knoflook persen en aan de aardappelen toevoegen.
4. Olijfolie, bouillon, zout en citroensap toevoegen en roeren totdat een smeuïge massa is ontstaan. Eventueel meer olie of bouillon toevoegen.
5. De pastei garneren met chilipeper en serveren.

# GROENTE, RIJST EN PASTA

Oostenrijk
**BROODKNOEDELS**
5 porties
totale bereidingstijd: ca. 8-11 minuten
servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)
5 kopjes of puddingvormpjes
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 1 | ui (50 g), gesnipperd |
| 500 ml | melk |
| 200 g | oudbakken broodjes |
| 3 | eieren |

1. De broodjes in kleine blokjes snijden en in de melkweken.
2. De boter over de bodem van de schaal verdelen en de ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   **1-2 Min. ◿ 900 W**
3. Ui bij de broodblokjes doen. Eieren kloppen, toevoegen en het geheel tot een samenhangend geheel kneden. Eventueel wat melk toevoegen.
4. Het deeg over 5 kopjes of puddingvormpjes verdelen, met magnetronfolie afdekken, langs de rand van het draaiplateau zetten en verwarmen.
   **7-9 Min. ◿ 900 W**
   Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan. Voor het serveren op een bord leggen.

# DRANKEN, DESSERTS EN GEBAK

Duitsland
**GRIESMEELPUDDING MET FRAMBOZENSAUS**
totale bereidingstijd: ca. 15-20 minuten
servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)
ingrediënten

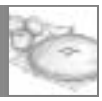
| | |
|---|---|
| 500 ml | melk |
| 40 g | suiker |
| 15 g | gehakte amandelen |
| 50 g | griesmeel |
| 1 | eidooier |
| 1 el | water |
| 1 | eiwit |
| 250 g | frambozen |
| 50 ml | water |
| 40 g | suiker |

1. Melk, suiker en amandelen in de schaal doen. Afdekken en verwarmen
   **3-5 Min. ◿ 900 W**
2. Griesmeel toevoegen en goed doorroeren. Afdekken en verwarmen. Halverwege omroeren.
   **10-12 Min. ◿ 270 W**
3. Eidooier met water vermengen en door het hete griesmeel roeren. Eiwit stijfkloppen en losjes door de pudding roeren. Pudding in kleine schaaltjes overdoen.
4. Frambozen wassen, goed drogen en met water en suiker in een schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   **2-3 Min. ◿ 900 W**
5. Frambozen pureren en heet of koud bij de griesmeelpudding serveren.

Duitsland
**HETE CITROENDRANK**
1 portie
totale bereidingstijd: ca. 1 minuut
servies: theeglas (150 ml inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 100 ml | water |
| | sap van 1 citroen |
| 2-3 tl | suiker |

1. Water en citroensap in het glas gieten en verwarmen.
   ca. **1 Min. ◿ 900 W**
   Suiker naar smaak toevoegen.





Nederland

**DUIVELSDRANK**

voor 10 porties
totale bereidingstijd: ca. 8-10 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 500 ml | witte wijn |
| 500 ml | droge rode wijn |
| 500 ml | rum, 54% |
| 1 | sinaasappel |
| 3 | kaneelstokjes |
| 75 g | suiker |
| 10 tl | kandij |

1. Wijn en rum in de schaal gieten. Sinaasappel dun afschillen en schil met kaneelstokjes en suiker in de alcohol doen. Afdekken en verwarmen.
   **8-10 Min.** ⊿ **900 W**
   Sinaasappelschil en kaneel verwijderen. In elk glas een theelepel kandij doen en de drank erover gieten.

Engeland

**CHOCOLADETAART**

12 porties
totale bereidingstijd: ca. 8-10 minuten
servies: bakvorm (ca. 21 cm diameter, 10 cm hoog)
2 schalen met deksel (1 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 175 g | boter of margarine |
| 175 g | suiker |
| 3 | eieren |
| 175 g | bloem |
| 1 tl | bakpoeder |
| 2 el | cacao (20 g) |
| 50 ml | melk |

1. De boter smeuïg kloppen en de suiker langzaam toevoegen. Eén voor één de eieren toevoegen en goed vermengen. Bloem, bakpoeder en cacao aan het mengsel toevoegen. Melk toevoegen en alles goed met lkaar vermengen
2. De bakvorm invetten, het mengsel erin doen en bakken.
   **8-10 Min.** ⊿ **630 W**
   Met een cocktailprikker controleren of de taart klaar is.
3. De taart 10 minuten in de bakvorm laten afkoelen, dan eruit nemen.

Oostenrijk

**CHOCOLADEMELK MET SLAGROOM**

1 portie
totale bereidingstijd: ca. 1 minuut
servies: grote kop (200 ml inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 150 ml | melk |
| 30 g | pure chocolade, geraspt |
| 30 ml | slagroom |
| | chocoladehagelslag |

1. De melk in de kop gieten, Chocolade toevoegen, omroeren en verwarmen. Af en toe omroeren.
   ca. **1 Min.** ⊿ **900 W**
2. De room stijfkloppen en op de chocolademelk lepelen. Garneren met chocoladehagelslag.

Frankrijk

**PEREN IN CHOCOLADESAUS**

totale bereidingstijd: ca. 8-13 minuten

servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
schaal met deksel (1 liter inhoud)

ingrediënten

| | |
|---|---|
| 4 | peren (600 g) |
| 60 g | suiker |
| 1 | zakje vanillesuiker (10 g) |
| 1 el | perenlikeur |
| 150 ml | water |
| 130 g | pure chocolade |
| 100 g | crème fraiche |

Tip: lekker met een bolletje vanilleijs.

1. De peren schillen.
2. Suiker, vanillesuiker, likeur en water in de schaal doen.Omroeren en verwarmen.
   **1-2 Min. ⊿ 900 W**
3. Peren in de vloeistof zetten, afdekken en koken.
   **5-8 Min. ⊿ 900 W**
   Peren uit de schaal nemen en laten afkoelen.
4. 50 ml sap in de kleine schaal doen en crème fraiche en chocolade toevoegen. Afdekken en verwarmen.
   **2-3 Min. ⊿ 900 W**
5. De saus goed omroeren en over de peren gieten.

Zweden

**PISTACHERIJST MET AARDBEIEN**

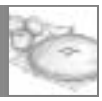
totale bereidingstijd: ca. 27-31 minuten

servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)

ingrediënten

| | |
|---|---|
| 125 | langkorrelige rijst |
| 150 ml | melk |
| 175 ml | water |
| 1 | vanillestokje |
| 1 | snufje zout |
| 50 g | suiker |
| 250 g | aardbeien |
| 40 g | suiker |
| 40 ml | Cointreau |
| 200 ml | room |
| 1 | eiwit |
| 50 g | pistachenoten |

1. Rijst, melk en water in de schaal doen. Vanillestokjeopensnijden en met zout en suiker aan de rijst toevoegen. Afdekken en verwarmen. Halverwegeomroeren.
   1. **3-5 Min. ⊿ 900 W**
   2. **24-26 Min. ⊿ 270 W**
   Ca. 5 minuten laten staan.
2. Aardbeien doormidden snijden en met suiker en Cointreau vermengen.
3. Vanillestokje uit de rijst nemen en de rijst in een koud waterbad laten afkoelen. Room en eiwit afzonderlijk stijfkloppen. Pistachenoten, room en eiwit door de koude rijst scheppen.
4. Rijst in een grote schaal doen, een kuiltje erin maken en dat met de aardbeien vullen.





Duitsland

**KWARKTAART**

12 porties
totale bereidingstijd: ca. 21-27 minuten
servies: ronde bakvorm (ca. 26 cm diameter)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 300 g | bloem |
| 1 el | cacao |
| 3 tl | bakpoeder (9 g) |
| 150 g | suiker |
| 1 | ei |
| 150 g | boter of margarine |
| 1 tl | boter of margarine om de vorm in te vetten |
| 100 g | boter of margarine |
| 100 g | suiker |
| 1 | zakje vanillesuiker (10 g) |
| 3 | eieren |
| 400 g | kwark, 20% vet |
| 1 | pakje vanillepuddingpoeder (40 g) |

1. Bloem, cacao en bakpoeder met elkaar vermengen. Suiker, ei en boter toevoegen en met de mixer kneden.
2. Bakvorm invetten, $^2/_3$ van het deeg uitrollen en in de vorm leggen. Randen 2 cm omhoogdrukken om een randje te vormen. De taart voorbakken.
   **6-8 Min. ⊿ 630 W**
3. Voor de vulling de boter luchtig kloppen en suiker en eieren één voor één toevoegen. Ten slotte de kwark en het puddingpoeder toevoegen.
4. De vulling over het voorgebakken deeg verspreiden,het resterende deeg op de taart verkruimelen en bakken.
   **15-19 Min. ⊿ 630 W**

Denemarken

**BESSENGELEI MET VANILLESAUS**

totale bereidingstijd: ca. 8-12 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

| | |
|---|---|
| 150 g | rode aalbessen |
| 150 g | aardbeien |
| 150 g | frambozen |
| 250 ml | witte wijn |
| 100 g | suiker |
| 50 ml | citroensap |
| 8 | blaadjes gelatine |
| 300 ml | melk |
| | merg van $^1/_2$ vanillestokje |
| 30 g | suiker |
| 15 g | maïzena |

Tip: u kunt ook diepvriesfruit gebruiken, dat moet dan eerst worden ontdooid..

1. Een paar vruchten achterhouden voor de garnering. De rest met de witte wijn pureren, in de schaal doen en afgedekt verwarmen.
   **5-7 Min. ⊿ 900 W**
   Suiker en citroensap erdoor mengen.
2. De gelatine ongeveer 10 minuten in koud water weken en uitknijpen. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot het is opgelost. De gelei in de koelkast zetten en stijf laten worden.
3. Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Merg van het vanillestokje, suiker en maïzena door de melk roeren en afgedekt verwarmen. Tussendoor en na afloop omroeren.
   **3-5 Min. ⊿ 900 W**
4. De gelei op een bord storten en met de hele vruchten garneren. De vanillesaus erbij serveren.

# REINIGUNG EN ONDERHOUD

**WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES OP OM HET EVEN WELK DEEL VAN UW MAGNETRON.**

**Ommanteling**
De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

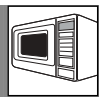
**Bedieningspaneel**
Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

**Ovenruimte**
1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen.
   Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.

**Draaiplateau en draaimechanisme**
Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

**Apparaatdeur**
De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen.

**OPMERKING:** Gebruik geen stoomreiniger.





| SYMPTOOM | DE MOGELIJKE REMEDIES VAN SYMPTOMEN |
|---|---|
| **... de magnetron niet goed functioneert** | Controleer of<br>- de zekering in de huisinstallatie in orde is,<br>- de stroom misschien uitgevallen is.<br>- Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur. |
| **... de magnetron niet werkt** | Controleer of<br>- de deur goed gesloten is,<br>- de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn,<br>- toets **START** is ingedrukt. |
| **... het draaiplateau niet draait?** | Controleer of<br>- het draaimechanisme goed op de aandrijving zit,<br>- het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt ,<br>- levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren,<br>- zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden. |
| **... de magnetron niet uitschakelt?** | - Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit.<br>- Neem contact op met onze service-afdeling. |
| **... de ovenverlichting uitvalt?** | - Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden. |
| **... de levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?** | - Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of<br>- als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of<br>- een hoger vermogen instellen. |

**AANWIJZING:** Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds 900 W verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt tot 630 W verlaagd.) Na een pauze van 75 seconden kan weer een vermogen van 900 W worden ingesteld.

| **kookmethode** | **standaardtijd** | **verlaagd vermogen** |
|---|---|---|
| magnetron 900 W | 40 minuten | magnetron 630 W |

# SERVICE

In het hoofdstuk "Wat te doen als...” zijn enkele storingen beschreven die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk. Als u daar geen aanwijzingen vindt, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is. Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

model .....
S-nr. .....

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:
- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

**Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantietermijn kosten?**
- als u de storing m.b.v. de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat te doen als ...") zelf had kunnen opheffen,
- als onze service-technicus u verschillende malen moet bezoeken, omdat hij voor zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gekregen en nu bijv. onderdelen moet halen. Dit kunt u voorkomen als u uw telefoongesprek goed voorbereidt zoals boven beschreven.

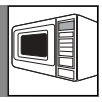
## Adres service-afdeling

Zanussi fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

**Service-informatielijn** tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
**Consumentenbelangen** tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

**www.zanussi.nl**

# GARANTIEVOORWAARDEN NEDERLAND





Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of l everingsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade eroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet- vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten l aste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of deherstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato an de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de echnische voorwaarden ( o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht. Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN
telefoon: (0172) 468 300

## Reparatievoorwaarden

**Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.**

**Art. 1** Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

**Art. 2** a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

**Art. 3** Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt. In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

**Art. 4** De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

**Art. 5** De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

**Art. 6** Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

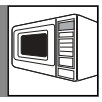
**Art. 7** Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

**Art. 8** Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

**Art. 9** Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

# GARANTIEBEDINGUNGEN BELGIË





Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België.
Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.
Adres Klantendienst:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

# TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| Aansluiting aan | : 230 V, 50 Hz, één fase |
| Zekering | : min. 10 A |
| Opgenomen vermogen magnetron | : 1,3 kW |
| Nuttig vermogen magnetron | : 900 W (IEC 60705) |
| Microgolvenfrequentie | : 2450 MHz |
| Buitenafmetingen | : breedte x hoogte x diepte: 592 x 460 x 437 mm |
| Afmetingen ovenruimte | : breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm * |
| Inhoud ovenruimte | : 26 liter * |
| Draaiplateau | : ø 325 mm, glas |
| Gewicht | : ca. 20 kg |
| Ovenlamp | : 25 W/240 - 250 V |

* De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte. De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

CE

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG incl. wijzigingsrichtlijn 93/68/EEG.
IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

# BELANGRIJKE INFORMATIE

## Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten

### Verpakking

Onze magnetrons moeten worden vervoerd en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke.
Delen van de verpakking (bijv. folie, styropor) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
**Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.**

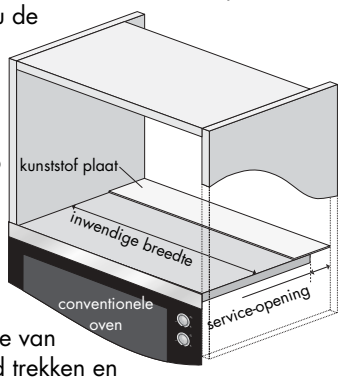
Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:
>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking
>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers
>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbandenn
Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner.
Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

### Oude apparaten

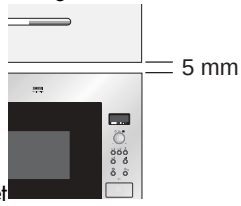
Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.
Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

## INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

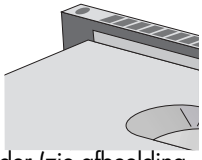
1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Als u de magnetron boven een oven (positie A) inbouwt, moet u de meegeleverde kunststof plaat gebruiken.
   a. De plaat uitsnijden op de inwendige breedte van de kast.
   b. Het beschermfolie van het plakband trekken en de plaat zodanig aan de achterste rand van de plank bevestigen, dat de service-opening wordt afgedekt (zie afbeelding). kunststof plaat conventionele oven inwendige breedte service-opening.




3. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

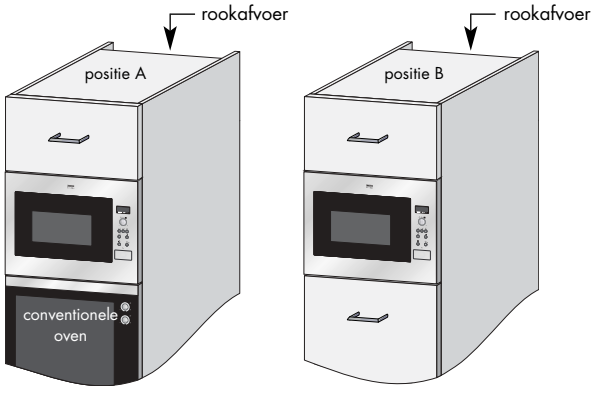



5. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder (zie afbeelding 9 op pag. 192).



6. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

**De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:**

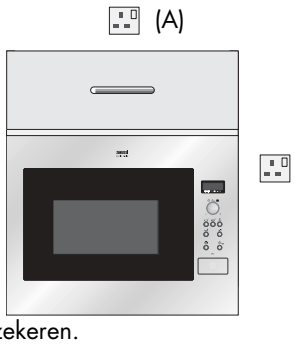



| positie | nismaat<br>breedte x hoogte x diepte | rookafvoer<br>(min.) | afstand tussen<br>kast en plafond |
|---|---|---|---|
| A | 560 x 550 x 450 | 50 | 50 |
| B | 560 x 500 x 450 | 40 | 50 |

Afmetingen in mm

# INSTALLATIE-AANWIJZING

## AANSLUITING OP HET STROOMNET




- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De beste plek is boven de kast (A). Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op punt (A), moet het van de snoerdrager (zie afb.13 op pag. 192) worden losgenomen en onder het apparaat door worden geleid.
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met ≥ 10 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen. (A)

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

**WAARSCHUWING:**
**DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN**
**Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.**

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.

***From the Electrolux Group.*** *The World's No.1 choice.*

*The Electrolux group is the world's largest producer of powered appliances for the kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*

© Electrolux plc 2004

TINS-A371URR0 ⚠